

In der Heimat des Gewürztraminers entstehen die unverkennbar aromatischen Weine der Kellerei Tramin. Der Zusammenschluss von 300 kleinen Weinbauern in einem außergewöhnlichen Terroir von alpin-mediterraner Prägung bietet dank einer individuellen, sensiblen und flexiblen Gestaltung der Weinbergarbeiten optimale Produktionsbedingungen.



URBAN Lagrein Riserva

Bezeichnung: Südtirol DOC

Jahrgang: 2020

Jahrgangsbeschreibung: Nach einem trockenen Winter und einem anfangs kalten März begünstigten überdurchschnittliche Temperaturen im Frühling einen frühen Austrieb und eine vorzeitige Blüte. Vorwiegend feucht war die Witterung von Mitte Mai bis Anfang Juni. In der weiteren Reifephase waren die Niederschläge recht ausgeglichen, nur einige wenige Hitzetage sorgten für kurze Trockenphasen. Angenehm kühle Nächte prägten den Sommer. Die Weinlese begann Anfang September und wurde bis Mitte Oktober wiederholt von einzelnen Regentagen unterbrochen, die sich zum Glück mit ausgiebigen Sonnenfenstern abwechselten. Die Weißweine sind frisch und bieten ein intensives olfaktorisches Erlebnis. Fein und elegant sind die Rotweine, die ein großes Ausbaupotential andeuten.

Traubensorte: Lagrein

Ertrag: 50 HI/Hektar

Weinberge:

Höhe: 230 – 300 m

Boden: Schotter aus Kalkgestein und Porphy, Sand und Lehm

Alter der Reben: 20 – über 100 Jahre

Exposition: Westen 50 %, Süd-Westen 40%, Süden 10%

Klima: extremes Zusammenspiel zwischen sonnigen, vom mediterranen Klima geprägten Tagen und den von kalten Fallwinden aus den umliegenden Bergen beeinflussten Nachtstunden.

Erntezeitpunkt: Anfang bis Ende Oktober

Vinifikation: Nach der händischen Lese werden die Trauben in kleinen Behältern angeliefert. Die Maischegärung erfolgt in großen Holzfässern bei kontrollierter Temperatur von 28 °C, anschließend Säureabbau.

Ausbau/Reife: Der Ausbau erfolgt in Barriques für 12 Monate sowie für weitere 6 Monate im Betonfass. Nach der Abfüllung wird der Wein noch für mindestens 6 weitere Monate in der Flasche gelagert.

Sensorische Eigenschaften:

Farbe: rubin- bis dunkelgranatrote Farbe

Duft: feine Noten, vom blumigen Duft von Veilchen bis hin zum fruchtigen Duft von Heidelbeeren und schwarzen Johannisbeeren.

Geschmack: eindrucksvoll mit den typisch herben Nuancen, gut strukturiert, voll und samtig, im Abgang ein Hauch von Bitterkakao und vor allem reizvolle Waldfrüchte-Aromen.

Speisempfehlung: toll zu geschmack- und gehaltvollen Suppen oder auch zu Hartkäse und Eiern; passt gut zu belegter Pizza, und zu Wildgerichten; spektakulär zu Englisch gebratenem Fleisch, mit Roastbeef oder Filet.

Produzierte Flaschen: ca. 18.800, 250 Magnums und einige wenige weitere Großformate

Serviertemperatur: 18-20° C

Gesamtsäure: 5,2 g/l

Lagerfähigkeit: >10 Jahre

Restzucker: <2 g/l

Alkohol: 13,5 %

Flaschengrößen: 0,75 l / 1,5 l / 3 l