

In der Heimat des Gewürztraminers entstehen dank des submediterranen Klimas und der starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, die unverkennbar, aromatischen Weine der Kellerei Tramin. Die kleinstrukturierte Landwirtschaft und der Zusammenschluss von rund 300 Weinbauern garantieren optimale Produktionsbedingungen und höchste Qualität.



NUSSBAUMER Gewürztraminer

Herkunftsbezeichnung: Südtirol DOC

Traubensorte: Gewürztraminer

Ertrag: 25 hl/Hektar

Weinberge:

Höhe: 350 – 550 m

Boden: Kalkhaltiger Schotter mit Lehmerde, im Untergrund Felsen aus Porphy

Alter der Reben: 10 – 40 Jahre

Exponierung Hang: Süd-Ost 70 %, Süd 30 %

Klima: Extremes Zusammenspiel von sonnigen, vom mediterranen Klima geprägten Tagen sowie von kalten Fallwinden aus den umliegenden Bergen beherrschten Nachtstunden.

Erntezeitpunkt: Ende September – Ende Oktober

Vinifikation: Nach der Lese wurden die Trauben in kleinen Behältern angeliefert und anschließend nach einer kurzen Maischestandzeit schonend abgepresst. Die Vergärung erfolgte langsam unter kontrollierter Temperatur von 18°C in kleinen Edelstahlfässern. Die Most-Klärung fand durch natürliche Sedimentation von den Trubstoffen statt.

Ausbau/Reife: Der Ausbau erfolgte in kleinen Stahltanks bei ständigem Kontakt mit den Hefen bis Ende August. Nach anschließender Abfüllung genoss der Wein eine Flaschenlagerung von mindestens weiteren 4 Monaten. Der gesamte Ausbau beträgt also zumindest 15 Monate.

Sensorische Eigenschaften:

Farbe: Leuchtend intensives Goldgelb

Duft: Offenbart ein Kaleidoskop an Duftnoten: Rosenblätter, würzige Blüten von Lilien, Ylang Ylang, Tiaré, reife gelbe exotische Früchte, Honigmelone, Mango, Maracuja, Litschi, Zitruszesten sowie würzige Noten von getrockneten Kräutern, Ingwer, Safran, Gewürznelken, Zimt und Muskatnuss

Geschmack: Tiefe Aromatik, körper- und extraktreich aber mit feinwürziger Saftigkeit und salziger Mineralik, welche sich im Alter immer mehr bemerkbar macht; Abgang nahezu unendlich lang.

Speisempfehlung: Ein wahrlich faszinierender Speisenbegleiter: passt zu Antipasti aus Fischgerichten und Geräuchertem, schön gereiftem Weichkäse, hellem Fleisch, Schwert- oder Thunfisch; ideal zu Krustentieren und Meeresfrüchten, spektakulärer Begleiter zu den würzigen Gerichten der orientalischen Küche und kreativen würzig-aromatischen Kreationen, wie etwa aus Kombinationen mit Pilzen, Mangold, Fenchel, Avocado, Wirsing, Galgantwurzel, Ingwer, Orangen, Aprikosen, Konfitüren und frischen Kräutern wie Estragon, Rosmarin, Dill, Thymian, Lorbeer, Kerbel, Safran, Minze oder Zitronengras, welche ein entfesseltes Wechselspiel der Aromen bieten. Mehr dazu auf www.KellereiTramin.it/Rezepte

Produzierte Flaschen: ca. 55.000, 700 Magnum und einige weitere Großformate

Serviertemperatur: 12-14° C

Lagerfähigkeit: 7 – 15 Jahre

Flaschengrößen: 0,75 l / 1,50 l / 3,00 l / 5,00 l

Die einzigen Gewürztraminer welche mit jenen aus dem Elsass mithalten können sind die aus Südtirol, von denen ist Nussbaumer der Beste; **Jan D'Agata, Decanter**