



TRAMIN

CANTINA TRAMIN, www.cantinatramin.it, info@cantinatramin.it, Tel +39 0471 096 633

In der Wiege 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 300 Weinbauern garantieren optimale Produktionsbedingungen und höchste Qualität.



RUNGG Merlot - Cabernet

Bezeichnung: Südtirol DOC

Traubensorten: Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc,

Weinberge: Die Trauben des Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot stammen aus den sonnendurchflutenden Weingütern südlich von Tramin. Die mittlere Hügellage befindet sich auf ca. 300 m Meereshöhe und hat lehmige, kalkhaltige Böden mit schottrigem Untergrund.

Ertrag: 55 Hl/Hektar

Lage: Rungg bei Tramin

Vinifikation: Die Maischegärung erfolgte bei kontrollierter Temperatur (28°C) mit Mostumwälzung, um die typischen Aromen stärker hervorzubringen. Der Ausbau und die Reife fanden in Barriquefässern sowie in großen Holzfässern statt.

Sensorische Eigenschaften: Das Cuvée Rungg besteht aus den besten Lagen der Sorten Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc. Der Rungg präsentiert sich von granat- bis dunkelgranatroter Farbe und erinnert im Geruch an herbe Aromen von wilder Kirsche, schwarzer Johannisbeere, Dörrobst, Schokolade, Zedernholz und etwas nach Tabak.

Empfehlung: Sein vollmundiger Geschmack passt hervorragend zu Braten, Gerichten vom Wild und würzigem reifen Käse.

Serviertemperatur: 18-20° C

Lagerfähigkeit: 7-12 Jahre

Flaschengrößen: 0,75 l / 1,5 l Magnum

Klassisch – Cuvée