

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.



STOAN Cuvée Weiss

Herkunftsbezeichnung: Südtirol DOC

Traubensorte: Chardonnay 65%, Sauvignon 20%, Weißburgunder 10%, Gewürztraminer 5%

Ertrag: 45 hl/Hektar

Weinberge:

Höhe: 400 – 600 m

Boden: Schottrig bis steinig, Kalkgeröll und Lehmerde, mineralreich.

Alter der Reben: 10 – 40 Jahre

Exponierung Hang: Süd-Ost 90 %, Süd 10 %

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

Erntezeitpunkt: Ende September – Mitte Oktober

Vinifikation: Nach der Lese wurden die Trauben in kleinen Behältern angeliefert und sofort schonend abgepresst. Die Vergärung erfolgte langsam unter kontrollierter Temperatur (18-20°C) in Holzfässern (30 – 40 hl), in welchen teilweise auch biologischer Säureabbau stattfand. Die Most-Klärung fand durch natürliche Sedimentation von den Trubstoffen statt.

Ausbau/Reife: Der Ausbau erfolgte separat in großen Holzfässern (30-40 hl), bei ständigem Kontakt mit den Hefen bis Ende August. Nach der anschließenden Assemblage und Abfüllung genoss der Wein eine Flaschenlagerung von mindestens weiteren 4 Monaten, der gesamte Ausbau beträgt also zumindest 15 Monate.

Sensorische Eigenschaften:

Farbe: Helle Goldfarbe

Duft: Elegant und raffiniert, fruchtige Noten von Pfirsich, Marillen (Aprikosen), Birne, Holunder, Kumquat, weiße Blumen mit feinen Gewürznoten, Jasmin, Mimosen.

Geschmack: Tiefe Fruchtaromen von Ananas, Banane, Birne, Tomatenblättern, grüner Paprika, Zitruszesten, harmonisch und ausgeglichen, zart salzige Mineralik, leicht schmelzig, mit lang anhaltendem, fein-cremigem Abgang.

Speisenempfehlung: Idealer Speisenbegleiter für viele geschmacksvollen Vorspeisen, ausgezeichnet zu Fischgerichten und gewürztem, weißem Fleisch oder auch zu würzigem Schweinefleisch mit Pilzen.

Produzierte Flaschen: ca. 55.000, 500 Magnum und einige Großformate

Serviertemperatur: 12-14° C

Lagerfähigkeit: 7 – 10 Jahre

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

Stoan ist einer der feinsten und unverkennbarsten Weißweine Italiens; **Tom Hyland**