

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.



ROEN Gewürztraminer vendemmia tardiva

Bezeichnung:

Traubensorte: Gewürztraminer 90%, Riesling 10%

Weinberge: Die Weinberge für den Roen erstrecken sich oberhalb der Ortschaft Tramin bei Söll, auf einer Höhe von ca. 400 bis 500 Metern über dem Meeresspiegel. Die Reben wachsen auf steinigem, kalkhaltigen und lehmreichen Böden, die sich an den Ost- und Südost-Hängen des Berges Roen erstrecken.

Ertrag: 25 Hl/Hektar

Lage: Söll bei Tramin

Vinifikation: Die Trauben für diesen außergewöhnlichen Wein wurden Anfang November geerntet und anschließend einer Mazeration unterzogen. Die darauffolgende Pressung erfolgte schonend mit 1,2 Bar Druck. Der Ausbau und die Reifung erfolgten in kleinen Eichenholzfässern (Barrique).

Sensorische Eigenschaften: Die Spätlese Roen präsentiert sich als direkter, geradliniger Dessertwein, mit goldgelben Farbtönen. Die Trauben waren einzeln von der Botrytis cinerea (Edelfäule) befallen und konnten dadurch die fruchtigen und würzigen Gewürztraminer - Noten erhalten. Im Gaumen erfreut der Wein durch seinen starken Körper und durch seine direkte Art. Sehr ausgeglichen sind auch Restzucker, Säure und Alkoholgehalt.

Empfehlung: Dieser Wein empfiehlt sich zu einer süßen Nachspeise

Serviertemperatur 12-14° C

Lagerfähigkeit: >15 Jahre

Flaschengröße: 0,375 l