

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.



SELIDA Gewürztraminer

Bezeichnung: Südtirol DOC

aus.

Traubensorte: Gewürztraminer

Weinberge: Selektion von steilen SO-exponierten Gewürztraminer-Hanglagen. Auf 300 – 500 m befinden sich kalkreiche Lehm Böden mit einem Schotteranteil. Die Weinberge stehen im extremen Zusammenspiel zwischen den sonnigen, vom mediterranen Klima geprägten Tagen und den von kalten Fallwinden aus den umliegenden Bergen beherrschten Nachtstunden. Der Name „Selida“ (kleines Gehöft, kleine Landwirtschaft) stammt aus dem Althochdeutschen und stellt ein Tribut an die kleinbäuerliche Struktur dar, welche die Kellerei Tramin in sich vereint.

Ertrag: 50 Hl/Hektar

Vinifikation: Nach der Lese werden die Trauben in kleineren Behältern angeliefert und anschließend, nach einer kurzen Maischestandzeit, in schonendem Vorgang gepresst. Die alkoholische Gärung findet in kleinen Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur (18°C) statt. Der anschließende Ausbau findet ebenfalls im Stahltank statt und erfolgt ohne biologischen Säureabbau.

Sensorische Eigenschaften: Dieser Wein zeigt sich in intensiv leuchtender goldgelber Farbe und entwickelt in der Nase eine Vielfalt an Duftnoten, die an Rosen, Lilien, würzige Blüten, getrocknete und an reife exotische Früchte wie Mango und Passionsfrucht erinnern. Im Geschmack ist Selida reich an Körper, Extrakt und feinwürziger Saftigkeit.

Empfehlung: Wundervoller Speisenbegleiter, passt zu Antipasti vom Fisch und Geräuchertem, reifem Weichkäse, Gerichten mit weißem Fleisch, Schwertfisch oder Meeresfrüchten. Er begeistert als Begleiter von würzigen Gerichten der orientalischen Küche und würzig-aromatischen Kreationen.

Serviertemperatur: 8-10°C

Restzucker: 4,7 g/l

Gesamtsäure: 5,2 g/l

Alkohol: 14,9 %Vol.

Lagerfähigkeit: bis 10 Jahre

Flaschengröße: 0,375l 0,75l 1,5l