

Südtiroler Gewürztraminer DOC „Cancenai“



Der Gewürztraminer ist einer der Weine, die Südtirol in ganz Italien als Weinbauregion bekannt gemacht haben. Die extreme Aromatizität und die begeisternde Struktur machen aus ihm einen unverwechselbaren Wein, den man nicht so schnell vergisst. Und der „Cancenai“ ist sicher ein gutes Beispiel hierfür.

Gerade in seinem Ursprungsort Tramin gewachsen, auf einem Hang mit südwestlicher Ausrichtung, mit tonigen und kalkhaltigen Böden, stammt er aus erstklassigen Trauben mit durchwegs über 110 Oe. Die Maische wird ein Nacht lang mazeriert, und der Wein so lange wie möglich auf der Feinhefe belassen, um möglichst viel von der Kraft der Trauben in den Wein überfließen zu lassen. Der Wein ist folglich von erstaunlicher Struktur, mit Noten von Rosen, Gewürznelken und sogar Honig in der Nase, einer nicht aufdringlichen süßen Komponente und einer bemerkenswerten Persistenz. Es ist kein Wein, der leicht zu kombinieren ist, passt aber gut zu orientalischer Küche und ihren Gewürzen, sowie zu pikantem Käse. Die Trinktemperatur sollte bei 12 – 15 °C liegen, der Wein hält mindestens 3 – 4 Jahre.

Rebfläche: 2 ha
Erziehungsform: Guyot
Boden: kalkhaltige Tonböden
Ertrag: 5600 l/ha
Sorte: Gewürztraminer (100 %)
Ausbau: Edelstahl
Säure : 5,7 g/l
Restzucker: 5,5 g/l
Alkohol: 15,3 % vol