

Südtiroler Gewürztraminer DOC



Ausgehend von seinem Ursprungsort, Tramin im Südtiroler Unterland, hat diese Sorte fast die ganze Welt erobert. Trotzdem entwickelt er seine Eigenschaften am besten in seiner Heimat, unverwechselbar in Geruch und Geschmack mit seinen typischen würzigen (Gewürznelken), blumigen (Rose) und zugleich fruchtigen (Lychee) Noten. Insgesamt hat dieser Wein – wenigstens was die Aromatik angeht – keinerlei Vergleiche.

Im Traminer unserer klassischen Linie haben wir bewusst die Eleganz des Weines hervorgehoben. Er wurde beinahe trocken vergoren, was ihn etwas zugänglicher macht als seine süßeren Verwandten, und auch leichter mit Speisen zu verbinden. Er schmeckt als Apertif, mit geschmackvollen Vorspeisen, gegrilltem Fisch, Meeresfrüchten, Krustentieren und weißem Fleisch. Der Gewürztraminer hat zwar einiges Alterungspotential, trotzdem empfehlen wir, diesen Traminer in den ersten drei Jahren zu trinken. Optimale Trinktemperatur ist 12 – 15 °C.

Rebfläche: 3,5 ha
Erziehungsform: Guyot/Pergel
Böden: Sandig
Ertrag: 7000 l/ha
Sorte: Gewürztraminer (100 %)
Ausbau: Edelstahl
Säure: 5,3 g/l
Restzucker: 3,7 g/l
Alkohol: 13,6 % vol