



# GEWÜRZTRAMINER 2022

## TRENTINO DOC



*La Pr ea liegt in der Oberen Tennesse und verdankt seinen Namen einem riesigen Felsbrocken. Dieses Dorf bietet nicht nur ein herrliches Panorama, sondern ist auch ein idealer Standort für den Gewürztraminer.*

### MERKMALE DES WEINGARTENS

**Verlauf** Das Jahr war gekennzeichnet von geringen Niederschlägen, die bereits in den frühen Wintermonaten begrenzt waren, von sehr trockenen Tagen und sehr hohen Temperaturschwankungen. Der Austrieb verzögerte sich leicht, aber die Vegetationsperiode setzte sehr schnell fort, so dass die Blüte bereits in den letzten zehn Tagen im Mai vorhanden war. Ab Anfang Juni und während des größten Teils des Sommers gab es lange heiße und trockene Perioden mit Temperaturen, die sowohl tagsüber als auch nachts mehrere Grad über dem Durchschnitt lagen. Glücklicherweise konnte der Wassermangel dank der Weitsicht der Bew asserungskonsortien und einiger Regenfälle zu den kritischsten Zeiten angemessen kompensiert werden. Die Ernte war früh und erfolgte mit völlig gesunden und intakten Trauben, die jedoch einen tendenziell niedrigen Säuregehalt aufwiesen, so dass es wichtig war, die Ernte zum richtigen Zeitpunkt zu treffen.

**Herkunftsgebiet** La Pr ea ist eine Ortschaft im Nord-Osten von Tenno, auf einer Seehöhe von rund 450 m  . d. M., Süd-Ost-Lage und mit einem sehr weiten orographischen Horizont, wodurch viele Lichtstunden am Tag einfallen können. Tagsüber wird es sehr warm, mit starken Temperaturschwankungen während der Nacht.

**Verwendete Rebsorte** 100% Gewürztraminer.

**Bodenart** Mittlere Dichte, zu Kalkstein tendierend.

**Erziehungssystem** Trentiner Pergola und Guyot.

**Produktion** 50–60 Zentner Trauben pro Hektar.

### VINIFIKATION UND REIFUNG

**Lese** Sie erfolgte am 14. September mit einer sorgfältigen manuellen Auswahl der Trauben während der kühlen Morgenstunden und mit Verwendung kleiner Behälter für den Transport in den Keller.

**Vinifikation** Die vollkommen unversehrten Trauben wurden rasch in den Keller transportiert, wo sie auf etwa 10  C abgekühlt und dann abgebeert und gekeltert



# GEWÜRZTRAMINER 2022

## TRENTINO DOC

wurden. Es folgte eine Vorgärung in Kontakt mit den Schalen für 7-8 Stunden in der Presse und eine sanfte Pressung. Die alkoholische Gärung fand in Edelstahl tanks bei einer kontrollierten Temperatur von etwa 17 °C über einen Zeitraum von 9 Tagen statt.

**Reifung** Am Ende der alkoholischen Gärung, nach einem ersten Abstich zur Entfernung des gröberen Hefesatzes, wurde bis Ende Juni eine periodische Batonnage durchgeführt, um den feineren Hefesatz zu suspendieren und so dem Wein mehr Komplexität und Körper zu verleihen. Am 3. August 2023 wurden 6.540 Flaschen abgefüllt. Nach der Abfüllung wurde der Wein 6 Monate lang in der Flasche verfeinert, bevor er auf den Markt kam.

### SENSORIK

**Farbe** Einladende strohgelbe Farbe mit Tendenz zu Gold und guter Konsistenz.

**Geruch** Eine unverwechselbare Intensität und Komplexität der Düfte, die uns sofort an die ursprüngliche Sorte erinnern, mit Noten von Rose bis Mango, von gelbem Pfirsich bis Litschi, von Zitrusfrüchten bis zu kandierten Früchten, umhüllt von einem Schleier, die an Bienenwachs und an Gewürze von Ingwer und Muskat erinnern.

**Geschmack** Am Gaumen hält er, was er in der Nase verspricht: ein warmer und seidiger Einstieg, mit deutlicher Würze und Mineralität, mit langen und intensiven Noten von Rosenwasser und reifen Früchten. Gute Persönlichkeit, mit Volumen, Weichheit und aromatischer Persistenz.

### ANALYSEDATEN

**Alkoholgehalt** 14,32% vol

**Zucker** 2,4 g/l

**Gesamtsäure** 4,33 g/l

**pH-Wert** 3,49

**Enthält Sulfite. Enthält keine GVOs.**

### SPEISENEMPFEHLUNGEN

- Würzige Antipasti und erste Gänge auf Basis von Fisch und Krustentieren
- Foie gras mit milden Gewürzen und Truthahnbrust in Orangensauce.
- Frühlingskäse, einschließlich Blauschimmelkäse, mit Honig und Zitrusfruchtkonserven

### SERVIERTEMPERATUR

Bei 17 °C in mittelgroßen Gläsern servieren.

### KONSERVIERUNGSMETHODE

An einem kühlen Ort vor Licht und Wärmequellen geschützt aufbewahren. Liegend in der Flasche lagern.

### LAGERFÄHIGKEIT

5 Jahren und mehr.

### PALETTIERUNG

**Format** 0,75 l (1,37 kg)

**Art** Bordolese "Riva"

**Karton** 6 Flaschen • Gewicht 8,5 kg

**Kartonmaße** Länge 25,5 cm • Höhe 31 cm • Breite 17,5 cm

**Palettierung** 95 Kartons • Gewicht 836,2 kg • Höhe 170 cm