



GEWÜRZTRAMINER 2023

TRENTINO SUPERIORE DOC



La Pr ea liegt in der Oberen Tenne 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 Milder und wenig regnerischer Winter, aber der Vegetationsbeginn wurde durch einen kühleren als üblichen April verlangsamt. Die darauffolgende Zeit, geprägt von anhaltenden und reichlichen Regenfällen mit langen Benetzungszeiten der Pflanzen, stellte die Winzer vor Herausforderungen, die dank ihrer Kompetenz und Erfahrung die Reben vor Pilzbefall schützten. Die Saison setzte sich mit höheren Temperaturen fort. Die starken täglichen Temperaturschwankungen mit sehr kühlen Nächten, die die V eraison verlangsamten, ermöglichten es, die Säurekomponente der Trauben zu bewahren, was besonders wichtig für Weißweine ist. Die Lese war etwas später und weniger produktiv als die vorherige, ermöglichte aber die Produktion gut gereifter Trauben mit optimalem S auregleichgewicht.

Herkunftsgebiet Hauptsächlich das obere Tenno-Gebiet, aber auch andere Standorte, die sich durch eine Höhenlage über 400 m ü.d.M., optimale Exposition und bedeutende tägliche Temperaturschwankungen auszeichnen.

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 Fand am 21. und 27. September mit sorgfältiger manueller Auswahl der Trauben statt, wobei die kühleren Tagesstunden (Morgen) bevorzugt und kleine Behälter für den Transport in den Keller verwendet wurden.

Vinifikation Die perfekt intakten Trauben wurden schnell in den Keller transportiert, wo sie gekühlt und dann entrappt und gepresst wurden. Es folgte eine pr afermentative Mazeration im Kontakt mit den Schalen für einige Stunden in der Presse und eine langsame, sanfte Pressung. Die alkoholische Gärung erfolgte in Edelstahl tanks bei kontrollierter Temperatur von etwa 17  C für etwa zehn Tage.



GEWÜRZTRAMINER 2023

TRENTINO SUPERIORE DOC

Reifung Am Ende der alkoholischen Gärung, nach einem ersten Abstich zur Entfernung des größeren Hefesatzes, wurde bis Ende April eine periodische Batonnage durchgeführt, um den feineren Hefesatz zu suspendieren und so dem Wein mehr Komplexität und Körper zu verleihen. Am 18. Juli 2024 wurden 5453 Flaschen abgefüllt. Der Abfüllung folgte eine einjährige Flaschenreifeung vor der Vermarktung.

SENSORIK

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

Geruch Man erkennt eine unverwechselbare Intensität und Komplexität der Aromen, die sofort an die ursprüngliche Sorte erinnern, mit Noten von Rosenblüte bis Mango, von gelber Pfirsich bis Zitronengras, von Zitrusfrüchten bis kandierte Früchte, umhüllt von einem Schleier, der an Bienenwachs erinnert, und Gewürze wie Ingwer und Muskatnuss.

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 14,00% vol.

Zucker 3,4 g/l

Gesamtsäure 4,16 g/l

pH-Wert 3,56

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.
- Frühlingkäse, einschließlich Blauschimmelkäse, mit Honig und Zitrusfruchtkonserven

SERVIERTEMPERATUR

Bei 17 °C in mittelgroßen Gläsern servieren.

KONSERVIERUNGSMETHODE

Kühl lagern, vorzugsweise zwischen 10 und 16 °C, vor Licht geschützt, die Flasche horizontal positionieren.

LAGERFÄHIGKEIT

5 Jahren und mehr.

PFLICHTANGABEN

Um Anweisungen zur Mülltrennung, Nährwertdeklaration und Zutatenliste einzusehen, führe folgende Schritte mit dem Mobiltelefon durch: (1) scanne den QR-Code; (2) öffne die Web-App; (3) scanne den Strichcode des gewünschten Formats.

