



# GEWÜRZTRAMINER 2024

## 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** Der überdurchschnittlich warme Winter hat das Austreiben der Vegetation um etwa zehn Tage vorverlegt und die Weinberge in den Tallagen durch die Spätfröste Ende April gefährdet, jedoch ohne nennenswerte Schäden selbst bei den am stärksten exponierten Erziehungsformen (Reihenpflanzung). Im krassen Gegensatz zu 2023 war der Frühling 2024 sehr regenreich, auch während der Blüte, was Verrieselungserscheinungen verursachte und zu lockerer besetzten Trauben führte. Die ersten sechs Monate des Jahres übertrafen den seit 1926 bestehenden historischen Niederschlagsrekord und forderten die Winzergenossen bei den Weinbergarbeiten zur Bekämpfung von Pilzkrankheiten (Falscher und Echter Mehltau) erheblich, aber letztendlich erfolgreich heraus. Ab Juli stiegen die Temperaturen an, und die große Hitze, gemildert durch den Gardasee, ermöglichte es den Trauben, optimal zu reifen, und erwies sich als bestes Mittel zur Verhinderung von Fäulnis in bereits stark beanspruchten Weinbergen, gleichsam als eine Art Desinfektion. Die Weinlese begann am 21. August, im Einklang mit den letzten Jahren, und erwies sich wie vorhergesagt als ziemlich spärlich in Bezug auf die Menge aufgrund kleinerer und leichter Trauben als gewöhnlich, aber von großer Qualität dank der guten Reifung. Die reduzierten Mengen im Weinberg ermöglichten es, die Reifezeiten perfekt zu treffen, wodurch eine gute S aurebalance bei den Weißweinen erhalten und eine perfekte phenolische Reife bei den rotfr uchtigen Trauben erreicht wurde. Somit eine Ernte, die quantitativ spärlich, aber von großer Qualität und mit guten Aussichten für die Alterung der gewonnenen Weine war.

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



# GEWÜRZTRAMINER 2024

## TRENTINO SUPERIORE DOC

**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** Die Weinlese fand in den kühlen Morgenstunden am 16. September statt, mit sorgfältiger manueller Auslese der Trauben, wobei kleine Behälter für den Transport in den Keller verwendet wurden.

**Vinifikation** Die vollkommen intakten Trauben wurden rasch in den Keller transportiert, dort gekühlt, anschließend entrappt und gemaischt. Es folgten eine präfermentative Maischestandzeit von einigen Stunden in der Presse sowie eine langsame und schonende Pressung. Die alkoholische Gärung fand in Edelstahl tanks bei einer kontrollierten Temperatur von ca. 17 °C über etwa zehn Tage statt.

**Reifung** Nach Ende der alkoholischen Gärung wurde zunächst ein erster Abstich zur Entfernung der größeren Hefelager durchgeführt. Bis Ende April wurden regelmäßige Bâtonnages vorgenommen, um die feinen Hefen in Schwebelage zu halten und dem Wein mehr Komplexität und Fülle zu verleihen. Am 25. Juli 2025 wurden 5.266 Flaschen abgefüllt. Der Abfüllung folgte eine Flaschenreife von 1 Jahr 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 kandierten Früchten, 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** 13,5% vol.

**Zucker** 1,7 g/l

**Gesamtsäure** 4,3 g/l

**pH-Wert** 3,59

**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

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.



0,75 l

