

# GEWÜRZTRAMINER 2020

## TRENTINO SUPERIORE DOC



*La Pr ea liegt in der Oberen Tennese 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 Weinjahr 2020 verlief normal, mit einem durchschnittlichen Winter und einem etwas wärmeren Frühling als gewöhnlich. Aufgrund der wärmeren Temperaturen fand das Knospenschieben etwas früher statt. Die Lesezeit war hingegen durch viel Niederschläge und eine hohe Luftfeuchtigkeit geprägt. Daher waren auch zahlreiche Eingriffe und Kontrollen im Weinberg notwendig, um den günstigsten Zeitpunkt für die Ernte zu finden. Die Arbeit von Gesellschaftern und Fachleuten hat es ermöglicht, gesunde und gut reife Trauben in den Keller zu bringen.

**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** Guyot.

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

### VINIFIKATION UND REIFUNG

**Lese** Die Weinlese fand am 14. September statt, wobei die Trauben in den kühlen Morgenstunden sorgfältig von Hand ausgewählt und in kleinen Behältern in den Keller gebracht wurden.

**Vinifikation** Die unversehrten Trauben wurden rasch in den Weinkeller transportiert, wo sie auf etwa 10  C abgekühlt und anschließend entrappt und gequetscht wurden. Es folgte eine 7-8-stündige Maischegärung in der Presse in Kontakt mit den Schalen und eine sanfte Pressung. Die alkoholische Gärung fand in Edelstahl tanks bei einer kontrollierten Temperatur von

# GEWÜRZTRAMINER 2020

## TRENTINO SUPERIORE DOC

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 Fettigkeit zu verleihen. Am 24. August 2021 wurden genau 4.859 Flaschen abgefüllt. Nach der Abfüllung reifte der Wein in der Flasche, 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** 13,67% Vol.

**Zucker** 2,0 g/l.

**Gesamtsäure** 5,50 g/l.

**pH-Wert** 3,43.

**Enthält Sulfite.**

### 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 12 °C in mittelgroßen Gläsern servieren.

### KONSERVIERUNGSMETHODE

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

### LAGERFÄHIGKEIT

5 Jahre

### PALETTIERUNG

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

**Art** Burgunderflasche

**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