

In der Heimat des Gewürztraminers entstehen die unverkennbar aromatischen Weine der Kellerei Tramin. Der Zusammenschluss von 300 kleinen Weinbauern in einem außergewöhnlichen Terroir von alpin-mediteraner Prägung bietet dank einer individuellen, sensiblen und flexiblen Gestaltung der Weinbergarbeiten optimale Produktionsbedingungen.



Lagrein

Bezeichnung: Südtirol DOC

Jahrgang: 2020

Jahrgangsbeschreibung: Nach einem trockenen Winter und einem anfangs kalten März begünstigten überdurchschnittliche Temperaturen im Frühling einen frühen Austrieb und eine vorzeitige Blüte. Vorwiegend feucht war die Witterung von Mitte Mai bis Anfang Juni. In der weiteren Reifephase waren die Niederschläge recht ausgeglichen, nur einige wenige Hitzetage sorgten für kurze Trockenphasen. Angenehm kühle Nächte prägten den Sommer. Die Weinlese begann Anfang September und wurde bis Mitte Oktober wiederholt von einzelnen Regentagen unterbrochen, die sich zum Glück mit ausgiebigen Sonnenfenstern abwechselten. Die Weißweine sind frisch und bieten ein intensives olfaktorisches Erlebnis. Fein und elegant sind die Rotweine, die ein großes Ausbaupotential andeuten.

Traubensorte: Lagrein

Weinberge: tiefgründige, sandige und zum Teil kalk-, porphyr- und schotterhaltige Böden auf Hügellagen von 250 bis 400 m; die Weinberge stehen im extremen Zusammenspiel zwischen sonnigen, vom mediterranen Klima geprägten Tagen und von kalten Fallwinden aus den umliegenden Bergen beherrschten Nachtstunden.

Ertrag: 75 Hl/Hektar

Vinifikation: Nach der händischen Lese werden die Trauben in kleinen Behältern angeliefert und nach dem Abbeeren bei kontrollierter Temperatur (28°-30° C) in kleinen Edelstahltanks und Betonfässern vergoren. Der anschließende biologische Säureabbau und die mindestens 6-monatige Lagerung finden teilweise im Holzfass und teilweise in Betonfässern statt.

Sensorische Eigenschaften: Lagrein ist eine alte autochthone Rebsorte, die durch ihre dunkelrubin- bis granatrote Farbe besticht. Der Wein duftet nach Veilchen, Brombeere und etwas Kirsche, begleitet von erdigen Tönen. Er besitzt eine angenehme Fülle und zeigt im Gaumen Himbeere, dunkelrote Kirsche, bittersüße Schokolade, schwarze Lakritze und Gewürze in einer tanninkräftigen Struktur. Sehr lang im Abgang.

Empfehlung: empfiehlt sich bestens zu den deftigen Tiroler Gerichten, vorzüglich zu Wildgerichten, dunklem Fleisch, hervorragend zu Englisch Gebratenem oder auch zu Hartkäse oder pikantem Käse.

Serviertemperatur: 16-18° C

Restzucker: 0,3 g/l

Gesamtsäure: 5,1 g/l

Alkohol: 12,5% vol

Lagerfähigkeit: 3 -5 Jahre

Flaschengröße: 0,75 - 0,375 l