

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-mediterraner Prägung bietet dank einer individuellen, sensiblen und flexiblen Gestaltung der Weinbergarbeiten optimale Produktionsbedingungen.



## URBAN Lagrein Riserva

**Bezeichnung:** Südtirol DOC

**Jahrgang:** 2019

**Jahrgangsbeschreibung:** Mit reichlich Schnee in den Bergen endete der Winter. Wärmere Temperaturen im März und April sorgten in den gut versorgten Böden für einen verfrühten und recht ungleichmäßigen Austrieb. Ein kühler Mai verzögerte dann doch die Blüte. Im feuchten und heißen Juni entwickelte sich ein hoher Pilzkrankheitsdruck, welcher durch Sensibilität und viel sorgsamer Handarbeit eingedämmt werden konnte. Der weitere Sommer war dann weitgehend trocken und wurde nur von kurzen, heftigen Gewittern unterbrochen. Praktisch keine negativen Auswirkungen hatten zwei Hitzephasen. Eine deutliche Absenkung der Tiefsttemperaturen begann Mitte August. Hohe Temperatur-Unterschiede zwischen Tag und Nacht kennzeichneten das Wetter während der gesamten Ernte. Die Lese erfolgte etwa 14 Tage später als im Vorjahr. Die Weißweine des Jahrgangs 2019 zeigen eine beeindruckende Frische, Gewürztraminer sind von besonderer Eleganz geprägt. Die Rotweine präsentieren viel Frucht und eine lebendige Tannin-Struktur.

**Traubensorte:** Lagrein

**Ertrag:** 50 HI/Hektar

**Weinberge:**

**Höhe:** 230 – 300 m

**Boden:** Schotter aus Kalkgestein und Porphy, Sand und Lehm

**Alter der Reben:** 20 – über 100 Jahre

**Exposition:** Westen 50 %, Süd-Westen 40%, Süden 10%

**Klima:** extremes Zusammenspiel zwischen sonnigen, vom mediterranen Klima geprägten Tagen und den von kalten Fallwinden aus den umliegenden Bergen beeinflussten Nachtstunden.

**Erntezeitpunkt:** Anfang bis Ende Oktober

**Vinifikation:** Nach der händischen Lese werden die Trauben in kleinen Behältern angeliefert. Die Maischegärung erfolgt in großen Holzfässern bei kontrollierter Temperatur von 28 °C, anschließend Säureabbau.

**Ausbau/Reife:** Der Ausbau erfolgt in Barriques für 12 Monate sowie für weitere 6 Monate im Betonfass. Nach der Abfüllung wird der Wein noch für mindestens 6 weitere Monate in der Flasche gelagert.

**Sensorische Eigenschaften:**

**Farbe:** rubin- bis dunkelgranatrote Farbe

**Duft:** feine Noten, vom blumigen Duft von Veilchen bis hin zum fruchtigen Duft von Heidelbeeren und schwarzen Johannisbeeren.

**Geschmack:** eindrucksvoll mit den typisch herben Nuancen, gut strukturiert, voll und samtig, im Abgang ein Hauch von Bitterkakao und vor allem reizvolle Waldfrüchte-Aromen.

**Speisempfehlung:** toll zu geschmack- und gehaltvollen Suppen oder auch zu Hartkäse und Eiern; passt gut zu belegter Pizza, und zu Wildgerichten; spektakulär zu Englisch gebratenem Fleisch, mit Roastbeef oder Filet.

**Produzierte Flaschen:** ca. 20.000, 200 Magnum und einige wenige weitere Großformate

**Serviertemperatur:** 18-20° C

**Restzucker:** 1,1 g/l

**Gesamtsäure:** 5,6 g/l

**Alkohol:** 13,5 %

**Lagerfähigkeit:** >10 Jahre

**Flaschengrößen:** 0,75 l / 1,50 l / 3,00 l