

GEWÜRZTRAMINER

2012

IGT Mitterberg



Rebsorte:

100% Gewürztraminer

Lage und Bodenbeschaffenheit:

Unser Weinberg „In der Lämm“ befindet sich Eppan im Weiler Weißhaus auf ca. 500 m Meereshöhe. Die nach Westen hin ausgerichtete, luftige Hanglage ist sehr sonnenverwöhnt und erlaubt ein optimales Ausreifen der Trauben. Hier herrschen Moränenböden aus der letzten Eiszeit vor, durchmischt mit Vulkangestein aus sehr mineralhaltigem Quarzporphyr. Die Gewürztraminerreben wurden um das Jahr 2000 gepflanzt, dafür haben wir den aromaintensiven einheimischen Klon Laimburg 14 verwendet. Die von Natur aus sehr niedrigen Erträge sind Garant für höchste Weinqualität.

Alter der Rebstöcke: 14 Jahre

Erziehungsform: Guyotsystem

Ertrag pro Hektar: 45 hl

Jahrgang 2012

Auf einen sehr trockenen und relativ warmen Jänner folgte ein sehr kalter Februar mit zweistelligen Minusgraden. Trotz anfänglicher Befürchtungen gab es zum Glück keine Austriebsschäden. Die Monate April und Mai waren von wiederholten Niederschlägen geprägt und der Austrieb ging sehr zügig voran. Der Blühbeginn war am 30. Mai 2012, etwas früher als im langjährigen Durchschnitt.

Die Gefahr eines Peronosporapilzbefalls war 2012 besonders groß, und da wir keine chemischen Produkte einsetzen wollten, war eine gezielte und aufwendige Spritzarbeit notwendig. Der trockene schwüle Sommer begünstigte den Befall mit dem Mehltaupilz, der für unser Gebiet außergewöhnlich stark war. Es folgte ein sehr heißer August mit Temperaturen bis zu 39°C und ein nasser Herbst. Alles in allem war 2012 kein einfaches Jahr. Die gezielte Laubarbeit, die zur Lockerbeerigkeit der Trauben führt, hat sich heuer besonders bewährt. Wir konnten dadurch durchwegs gesunde und reife Trauben ernten.

Ausbau:

Auf eine sehr späte Lese mit etwas Edelfäule folgte die spontane Vergärung mit den Beerenhäuten. Nach 4-wöchiger Maischekontaktzeit erfolgte die sanfte Pressung. Die Ausgärung und Lagerung fand in gebrauchten 500l Eichenholzfässern statt. Nach spontanem biologischen Säureabbau Abfüllung im Frühjahr 2014.

Flaschen: 1000

Analysedaten:

Restzucker: 1,3 g/l

Alkohol: 14,5 %Vol.

Gesamtsäure: 3,4 g/l, biologischer Säureabbau

Beschreibung:

Der Gewürztraminer 2012 besticht durch seine kräftige goldgelbe Farbe. Das sortentypische Bouquet erinnert an Rosenblätter, Litschi, Orangenblüten, verbunden mit einer würzig – minzigen Komponente. Am Gaumen wirkt der Wein sehr kraftvoll, er ist vollmundig, elegant und sehr trocken. Das spürbare Tannin, entstanden durch die Maischegärung, verbunden mit reifen Aromen verkörpert für uns sehr gut den ureigenen Charakter dieser Rebsorte.

Empfehlung:

Serviertemperatur: 10 – 11°C Um sein volles Potential zu entfalten, braucht der Wein Zeit zum Atmen.

Unser spezieller Gewürztraminer ist besonders geeignet zu geräuchertem, fettarmen Fisch und Fleisch.

Lagerfähigkeit: bis 2020