

GEWÜRZTRAMINER

2013

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: 15 Jahre

Erziehungsform: Guyotsystem

Ertrag pro Hektar: 45 hl

Jahrgang 2013

Der kühle, regenreiche Frühling hatte einen verspäteten Austrieb und eine langsame Entwicklung der Triebe zur Folge. Der Blühbeginn erfolgte Anfang Juni, circa 8 Tage später als im langjährigen Durchschnitt. Aufgrund unseres schonenden Pflanzenschutzprogrammes mussten wir ständig auf der Hut sein, um Attacken von verschiedenen Pilzen abzuwehren. Dabei haben wir ein besonderes Augenmerk auf eine perfekte Laubarbeit gelegt, um die Trauben gesund bis zur Reife zu bringen. Durch die optimalen Voraussetzungen während der Blüte konnten wir im Herbst auch mengenmäßig eine gute Ernte verzeichnen. Die Sommermonate waren geprägt von einer anhaltenden Schönwetterphase mit teils extrem hohen Temperaturen und geringen Niederschlägen. Ende August setzt dann herbstliches Wetter ein. Klare Sonnentage und kalte Nächte mit gewaltigen Temperaturunterschieden von bis zu 20°C förderten die Aromenbildung der Traubenbeeren optimal, was besonders unseren Burgundersorten zugutegekommen ist.

Ende September wurde das herbstliche Kaiserwetter durch sehr labile Witterung mit Kälteeinbrüchen und Niederschlag abgelöst. Dank des sehr gesunden Traubenmaterials und der stabilen Säurewerte konnten wir trotzdem den optimalen Lesezeitpunkt abwarten und haben die verschiedenen Sorten in mehreren Selektionen spät wie nie geerntet. Das Ergebnis dieser späten Lese waren sehr gehaltvolle, vollreife Trauben mit intensivem Geschmack, großer Fruchtintensität und komplexen Aromen.

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. Spontaner biologischer Säureabbau

Abfüllung: September 2015

Flaschen: 600

Analysedaten:

Restzucker: 1,3 g/l

Alkohol: 14,5 %Vol.

Gesamtsäure: 3,4 g/l, biologischer Säureabbau

Beschreibung:

Der Gewürztraminer 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 und fruchtsüßen Saucen.