

GEWÜRZTRAMINER

2014

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 2014

Das warme Frühjahr und die vom Winter mit Wasser gut versorgten Böden haben bereits Ende März zu einem frühen Austrieb geführt. Das trockene und warme Wetter während der Blüte hatte einen ausreichenden Fruchtansatz zur Folge. Die Trauben waren kleiner und lockerbeeriger als im langjährigen Durchschnitt. Die sind sehr gute Voraussetzungen für einen qualitativ hochwertigen Jahrgang. Erstmals haben wir in diesem Jahr einen Teil unserer Weinberge nicht gegipfelt sondern gewickelt, um der Geiztriebbildung vorzubeugen. Vor allem für den Blauburgunder sehen wir darin einen positiven Effekt zu noch mehr Tiefgang und Fruchtsüße. Der Sommer und der Herbst verliefen sehr feucht und regnerisch. Es war eine große Herausforderung unter diesen Bedingungen zu guter Reife zu kommen. Viel Handarbeit und großer Selektionsaufwand ermöglichten trotzdem eine gute Qualität bei der Lese. An Menge haben wir allerdings 20% eingebüßt. Der Hektarertrag lag bei etwa 45 Hl. Rückblickend sind wir mit der Qualität der Weine sehr zufrieden.

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.