



TRAMIN

CANTINA TRAMIN, www.cantinatramin.it, info@cantinatramin.it, Tel +39 0471 096 633

In der Wiege des Gewürztraminers entstehen dank des submediterranean Klimas und der starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, die unverkennbar, aromatischen Weine der Kellerei Tramin. Die kleinstrukturierte Landwirtschaft und der Zusammenschluss von 280 Weinbauern garantieren optimale Produktionsbedingungen und höchste Qualität.



T Weiss

Bezeichnung: IGT Weinberg Dolomiten

Jahrgang: 2009

Jahrgangsbeschreibung: Im Jahr 2009 gab es optimale klimatische Bedingungen um hochwertiges Traubengut zu produzieren. Die Trauben erreichten dank der guten Witterung Vollreife und ein optimales Verhältnis zwischen Zucker- und Reifegrade. Der Jahrgang 2009 zählt zu einem der Besten der letzten 10 Jahre. Die Weißweine präsentieren sich sehr fruchtig und frisch. Dank der vielen Sonnenstunden erreichen auch die Rotweine höchste Qualität mit ausgeprägter Struktur, intensiven Duft- und Geschmacksnoten.

Traubensorte: Chardonnay, Weißburgunder, Sauvignon, Riesling

Weinberge: Die Trauben für unseren T Weiss befinden sich in Weingütern aus den Gemeinden Auer, Neumarkt und Tramin. Diese mittleren Hügellagen befinden sich in einer Meereshöhe von 250 bis 550m.

Etrag: 85 Hl/Hektar

Lage: Auer, Neumarkt, Tramin

Vinifikation: Nach der Lese wurden die Trauben sofort gepresst, in einem schonendem Vorgang. Der Ausbau erfolgte im Edelstahltank ohne biologischem Säureabbau.

Sensorische Eigenschaften: Dieser Wein ist von innovativer Konzeption. Der T Bianco wurde geschaffen, um das maximale Potential des Zusammenspiels der historisch gewachsenen Rebsorten unserer Weingüter hervorzubringen. Ein frischer und angenehmer Typ, in der Nase mit deutlichen Noten von weissen Blumenblüten und Apfel erkennbar. Am Gaumen ist der T Bianco mit ausgeglichener Säure und leicht aromatischen Noten erkennbar.

Empfehlung: Dieser Wein eignet sich hervorragend zu Vorspeisenteller wie Nudel, Risotto, Gemüse und Fisch.

Serviertemperatur: 10-12° C

Restzucker: 4,50 g/l

Gesamtsäure: 5,80 g/l

Alkohol: 12,70 % Vol.

Lagerfähigkeit: 2-3 Jahre

Flaschengröße: 0,75 l

Klassisch - Cuvée