

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: 2018

Jahrgangsbeschreibung: Trotz eines relativ späten Austriebs führte die warme und feuchte Witterung im April und im Mai zu einer recht frühen Blüte. Ab Mitte Juni wurde es heiß und trocken, moderater Wasserstress sorgte für einen optimalen Abschluss des Rebenwachstums und einen idealen Übergang in die Reifephase. Große Niederschlagsmengen kurz vor Beginn der Weinlese erwiesen sich nach dem trockenen Sommer schließlich als Segen für die Reben, da sie dadurch ohne großen Trockenstress die Endreife erreichten. Während der gesamten Ernte herrschte traumhaft trockenes und sonniges Wetter, das für ideale Bedingungen für eine harmonische Reife- und Aromabildung der Trauben sorgte. Der Zeitpunkt der Lese konnte so ideal auf alle Sorten und Lagen abgestimmt werden. Das Ergebnis sind elegant strukturierte Weißweine mit aromatischer Frucht und feiner Säure. Gleichmaßen großes Potential haben die Rotweine, die deutlichen Körper und eine kräftige Gerbstoffstruktur mitbringen.

Traubensorte: Lagrein

Ertrag: 50 HI/Hektar

Weinberge:

Höhe: 230 – 300 m

Boden: Schotter aus Kalkgestein und Porphyr, 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: 0,9 g/l

Gesamtsäure: 5,4 g/l

Alkohol: 13,5 %

Lagerfähigkeit: >10 Jahre

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