

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.

LOAM Cabernet-Merlot Riserva

Bezeichnung: Südtirol DOC

Jahrgang: 2021

Jahrgangsbeschreibung: Ein langer Winter verlegte das Frühjahrserwachen der Reben auf Anfang April. Auf den Austrieb folgte eine weitere Abkühlung, die die Vollblüte verzögerte. Turbulent ging es weiter mit einem warmen Juni und einem feuchten Juli, der den Boden ideal für den beginnenden Reifeverlauf vorbereitete. Für ein Bilderbuchwetter sorgten trockene Wochen im August mit außergewöhnlich tiefen Nachttemperaturen sowie ein sonniger Herbst. Ende September und Anfang Oktober kam es zwar zu kurzen Regenphasen, doch viele warme Tage und immer kühlere Nächte beherrschten die Erntezeit. Diese begann etwa 10 Tage später als im üblichen Jahresschnitt und erbrachte auch deutlich niedrigere Mengen. Die tiefgründigen Weißweine von 2021 begeistern durch sehr betonte Frische und besonders feinen Fruchtaromen, während die konzentrierten Rotweine mit einer reifen Tanninstruktur und frischem Fruchtkörper überzeugen.

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Ertrag: 45 Hl/Hektar

Weinberge:

Höhe: 250 – 350 m

Boden: Lehm mit kalkhaltigem Anteil

Alter der Reben: 15 – 25 Jahre

Exposition: Südost 90 %, Süd 10%

Klima: extremes Zusammenspiel zwischen sonnigen, vom mediterranen Klima geprägten Tagen und von kalten Fallwinden aus den umliegenden Bergen beeinflussten Nachtstunden

Weinlese: Anfang bis Ende Oktober

Vinifikation: Nach der händischen Lese werden die Trauben in kleinen Behältern angeliefert. Die Maischegärung erfolgt im großen Holzfass bei kontrollierter Temperatur (28°C) mit regelmäßiger Mostumwälzung, um die typischen Aromen stärker hervorzubringen und eine intensive Farbprägung zu erreichen.

Ausbau/Reife: Der Ausbau erfolgt in Barriques für 12 Monate und im großen Holzfass für 6 Monate. Nach anschließender Abfüllung genießt der Wein eine Flaschenlagerung von mindestens weiteren 6 Monaten.

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN:

Farbe: intensiv rubinrot

Duft: angenehm fruchtig – feine, herbe Aromen von wilder Kirsche und schwarzer Johannisbeere, dunkle Schokolade, feine kräuterige, leicht ätherische Noten

Geschmack: vollmundig und saftig, Hauch von Zedernholz, Dörrobst und roten Beeren-Aromen, mit feinkörnigem Tannin, salzige Mineralik

Speisempfehlung: ideal zu Braten, Grillfleisch, Gerichten vom Wild oder zu würzig-reifem Käse.

Produzierte Flaschen: ca. 15.200, 250 Magnumflaschen und einige wenige weitere Großformate

Serviertemperatur: 18-20° C

Restzucker: <2 g/l

Gesamtsäure: 5,6 g/l

Alkohol: 14 %

Lagerfähigkeit: >10 Jahre

Flaschengrößen: 0,75 l / 1,5 l / 3 l / 5 l

