

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.



MORIZ Weißburgunder

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.

Traubensorte: Weißburgunder

Weinberge: kalk- und schotterhaltige Lehmböden auf Hügellagen zwischen 400 bis 600 m Meereshöhe; die Weinberge stehen im extremen Zusammenspiel zwischen sonnigen, vom mediterranen Klima geprägten Tagen und von kalten Fallwinden aus den umliegenden Bergen beherrschten Nachtstunden. Der Name „Moriz“ ist eine Anlehnung an den Hl. Mauritius, Schutzpatron des kleinen Weilers Söll, oberhalb von Tramin.

Ertrag: 55 Hl/Hektar

Vinifikation: Nach der händischen Lese werden die Trauben in kleinen Behältern angeliefert und anschließend schonend gepresst. Die alkoholische Gärung findet im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur (19°C) statt.

Ausbau/Reife: Die Lagerung erfolgt zum größten Teil im Stahltank. 20 % werden in großen Eichenholzfässern ohne biologischen Säureabbau ausgebaut.

Sensorische Eigenschaften: Dieser Wein präsentiert sich in grünlichen bis hellgelben Farbnuancen und betört in der Nase mit Duftnoten von Birne, Zitrus- und Trockenfrüchten, unterlegt mit buttrigen Noten. Frisch und saftig am Gaumen besitzt der Weißburgunder Moriz eine angenehme Fülle, begleitet von ansprechender Mineralität. Im Abgang leicht würzig und lang anhaltend.

Empfehlung: äußerst vielseitiger Speisenbegleiter, ausgezeichnet zu Antipasti und perfekt zu deftigen Vorspeisen; ideal zu Gemüse, Käse, Fischspeisen und weißem Fleisch.

Serviertemperatur: 8-10° C

Restzucker: 2,3 g/l

Gesamtsäure: 6,1 g/l

Alkohol: 13,5 % Vol.

Lagerfähigkeit: 3-5 Jahre

Flaschengröße: 0,75 l - 1,5 l