



TRAMIN

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

In der Wiege des Gewürztraminers entstehen dank des submediterranen Klimas und der starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, die unverkennbar, aromatischen Weine der Kellerei Tramin. Die kleinstrukturierte Landwirtschaft und der Zusammenschluss von 300 Weinbauern garantieren optimale Produktionsbedingungen und höchste Qualität.



Blauburgunder

Bezeichnung: Südtirol DOC

Traubensorte: Blauburgunder

Weinberge: Die Trauben für den Blauburgunder gedeihen in den Lagen zwischen Neumarkt, Mazzon und Montan, auf mittleren Hügellagen bei ca. 350 - 450 m Meereshöhe. Kalkreiche und schottrige Leimböden, sowie die sonnigen Hügellagen verleihen dem Blauburgunder seine Besonderheit.

Vinifikation: Der Blauburgunder wurde einer Maischegärung bei kontrollierter Temperatur (26 – 28°C) unterzogen. Die Maische wurde täglich untergetaucht und umgewälzt, um den sortentypischen Geschmacksnoten mehr Ausdruck zu verleihen. Der Ausbau und die Reife erfolgten zum Teil in großen Eichenfässern, zum Teil in Barriquefässern und zu einem geringeren Teil in Edelstahltanks.

Ertrag: 55 Hl/Hektar

Sensorische Eigenschaften: Der Blauburgunder zeichnet sich durch seiner rubin- bis granat-roter Farbe aus und seinem intensivem, ätherischen Geruch nach Waldbeeren. Er besitzt einen hohen Gerbstoffanteil und einen vollen, anhaltenden Geschmack.

Lage: Mazzon, Montan

Empfehlung: Die Burgunderflasche mit Glasverschluss soll seine Besonderheit und Klasse unterstreichen. Diese Wein eignet sich im Allgemeinen als vorzüglicher Speisenbegleiter, speziell für Braten, Wildgerichten sowie pikanten Käse-Spezialitäten.

Serviertemperatur: 16-18°C

Flaschengröße: 0,75 l

Lagerfähigkeit: 3-6 Jahre

Klassisch – Reinsortig