

In der Heimat 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 rund 300 Weinbauern garantieren optimale Produktionsbedingungen und höchste Qualität.



UNTEREBNER Pinot Grigio

Herkunftsbezeichnung: Südtirol DOC

Traubensorte: Ruländer (Pinot Grigio)

Ertrag: 45 hl/Hektar

Weinberge:

Höhe: 400 – 600 m

Boden: Kalkhaltiger Schotter mit Lehmerde, zum Teil Felsen aus Porphyrit im Untergrund

Alter der Reben: 10 – 30 Jahre

Exponierung Hang: Süd-Ost 85 %, Süd 15 %

Klima: Extremes Zusammenspiel von sonnigen, vom mediterranen Klima geprägten Tagen sowie von kalten Fallwinden aus den umliegenden Bergen beherrschten Nachtstunden

Erntezeitpunkt: Mitte September

Vinifikation: Nach der Lese wurden die Trauben in kleinen Behältern angeliefert und sofort schonend abgepresst. Die Vergärung erfolgte langsam unter kontrollierter Temperatur (18-20°C) in Holzfässern (30-40 hl) und teilweise in Tonneaux, wo auch der biologische Säureabbau stattfand. Die Most-Klärung fand durch natürliche Sedimentation von den Trubstoffen statt.

Ausbau/Reife: Der Ausbau erfolgte in großen Holzfässern (30-40 hl) und zum kleinen Teil in Tonneaux, immer bei ständigem Kontakt mit den Hefen bis Ende August. Nach anschließender Abfüllung genoss der Wein eine Flaschenlagerung von mindestens weiteren 4 Monaten, der gesamte Ausbau beträgt also zumindest 15 Monate.

Sensorische Eigenschaften:

Farbe: Goldgelb

Duft: Feine, frische und elegante Noten von Birne und Heu, getoastetem Brot mit zerlassener Butter, würzige Noten von Tabak, Vanille und Weihrauch

Geschmack: Voll und reichhaltig, rund und dicht, mit alpiner Frische, gute Saftigkeit, mineralisch, lang anhaltender und charaktvoller Abgang

Speisenempfehlung: Passt sehr gut zu leichten Vorspeisen, Fischgerichten und leicht gewürztem, weißem Fleisch; ist ein perfekter Begleiter zu allen geräucherten Speisen von Fisch und Fleisch sowie gegrilltem Gemüse.

Produzierte Flaschen: ca. 22.000, 100 Magnum und einige Großformate

Lagerfähigkeit: 7 - 10 Jahre

Flaschengrößen: 0,75 l / 1,50 l / 3,00 l / 5,00 l

Sonstiges: Die Rebsorte Ruländer spielt für die Kellerei Tramin seit jeher eine besondere Rolle, zusammen mit dem Gewürztraminer bildete sie die Leitsorte bei der Initialzündung der großen internen Qualitätsoffensive Ende der 1980-er Jahre.

Unterebner geht viel weiter und tiefer als ein herkömmlicher Pinot-Grigio, er bietet weit mehr Komplexität als Sie sich von dieser Rebsorte vorstellen können! eRobertParker,