

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: 2022

Jahrgangsbeschreibung: Überdurchschnittlich hohe Temperaturen im Frühling begünstigten einen früheren Austrieb. Die anhaltenden warmen Temperaturen im Mai führten zu einer schnellen Blüte. Dank gezielter Arbeit im Weingarten und gelegentlichem Regen konnten die Reben, trotz sommerlichen Phasen mit extremer Hitze, in einem stressfreien Zustand gehalten werden. Die Weinlese begann fast zwei Wochen früher als sonst. Weil das Wetter ideal mitspielte, konnten über die gesamte Erntezeit Trauben von herausragender Qualität geerntet werden. Die Rotweine des Jahrgangs 2022 sind beeindruckend, sie profitieren von einem hohen Reifegrad und entwickeln eine komplexe Frucht und vollen Geschmack mit kräftigen Aromen. Die Weißweine weisen eine ausgeprägte, finesse reiche Frucht mit einer ausgeglichenen Säure aus.

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 hervorzu bringen 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

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

Produzierte Flaschen: ca. 18.300, 700 Magnumflaschen und einige wenige weitere Großformate

Serviertemperatur: 18-20°C

Restzucker: <1,5 g/l

Gesamtsäure: 5,4 g/l

Alkohol: 14 %

Lagerfähigkeit: >10 Jahre

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