

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.

MAGLEN Blauburgunder 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 feine Fruchtaromen, während die konzentrierten Rotweine mit einer reifen Tanninstruktur und frischem Fruchtkörper überzeugen.

Traubensorte: Blauburgunder

Ertrag: 35 Hl/Hektar

Weinberge:

Höhe: 400 – 600 m

Boden: sandiger Lehm

Alter der Reben: 15 – 25 Jahre

Hang-Exposition: Westen 80 %, Süd-Westen 20%

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

Erntezeitpunkt: Anfang - Ende Oktober

Vinifikation: Nach der händischen Lese werden die Trauben in kleinen Behältern angeliefert. Die Trauben werden schonend abgebeert und leicht gequetscht. Ca. 15% ganze Trauben werden mitvergoren. Nach 3 bis 5-tägiger Kaltmazeration erfolgt die Gärung bei kontrollierter Temperatur (26°C) mit Mostumwälzung, um die typischen Aromen stärker hervorzubringen.

Ausbau/Reife: Der biologische Säureabbau und der Ausbau erfolgen zunächst in Barriques für 12 Monate und dann für weitere 6 Monate in Betontanks. Auf die Abfüllung folgt eine Flaschenlagerung von mindestens 6 weiteren Monaten.

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN:

Farbe: rubin- bis granatroter Farbe

Duft: Weichselkirsche, Waldfrüchte, Kirsche, Orange, Gewürze

Geschmack: feine Frucht mit salziger Frische, feingliedrig und elegant, langanhaltend, mit angenehm fruchtiger Tannin-Struktur.

Speisempfehlung: abwechslungsreicher Begleiter zu strukturierten, geschmacksintensiven Vorspeisen, wie etwa mit Schafskäse gefüllten Ravioli oder zu Pasta mit Ragout, ideal zu leichten Fleischgerichten wie Braten, beeindruckend zu Wildhase oder -geflügel, etwas frisch serviert auch vielseitig einsetzbar zu Fischgerichten, toll auch zu pikantem Hartkäse.

Produzierte Flaschen: ca. 11.600 und 150 Magnumflaschen

Serviertemperatur: 16-18°C

Restzucker: <2,5 g/l

Gesamtsäure: 6,1 g/l

Alkohol: 14% Vol.

Lagerfähigkeit: 6 - 10 Jahre

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

