

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.



GLAREA Chardonnay

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, finessenreiche Frucht mit einer ausgeglichenen Säure aus.

Traubensorte: Chardonnay

Weinberge: auf dem unteren Teil des Schuttkegels des Höllenbachs in kalk- und schotterreichen Böden; Der Kegel besteht aus abgetragenen Gesteinsmassen der höchsten Berge des Mendelkamms, darunter des Roens (2116m). Die kalten Fallwinde aus dem Höllental strömen aufgrund ihres Gewichts in unseren Weinbergen nahe der Talsohle des Etschtals zusammen. Dank der niedrigen Hügellage (zwischen 220 und 280m ü.d.M.) und der Nähe zum Talboden entsteht hier ein eigenes Mikroklima, das sich durch beachtliche Temperaturschwankungen auszeichnet. Tagsüber genießen die Glarea-Weinberge die sehr warmen Temperaturen, die vor allem in den späten Nachtstunden und am frühen Morgen durch kühle Luftmassen abgelöst werden. Der Name Glarea ist rätoromanischen Ursprungs und bedeutet Schotter, ein eindeutiger Hinweis auf die Beschaffenheit des Bodens in den Glarea-Weinbergen.

Ertrag: 55 Hl/Hektar

Vinifikation: Die Trauben werden ausschließlich von Hand gelesen, in kleinen Behältern angeliefert und schonend abgepresst. Der Most gärt bei kontrollierter Temperatur (19°C) in Holzfässern, zum Teil mit biologischem Säureabbau. Anschließend wird der Wein in Barriquefässern, Tonneaux und großen Holzfässern à 12 hl ausgebaut.

Sensorische Eigenschaften: reife Banane, getrocknete Aprikose und Ananas sind die primären Attribute dieses Chardonnays, der sich im Glas im strohgelben Kleid mit grünlichen Nuancen präsentiert; eine belebende Frische, eine saftige Vollmundigkeit und eine straffe Mineralik betören die Geschmackspapillen und münden in ein langes, harmonisches Finale.

Empfehlung: Glarea ist ein Tausendsassa, der am liebsten herzhaftere Vorspeisen begleitet. Ob zu Gemüsesuppe oder Spaghetti mit Venusmuscheln, mit diesem Chardonnay liegt man auf jeden Fall richtig. Himmlisch schmeckt Glarea zu Pizza, am besten, wenn mit Büffelmozzarella belegt.

Serviertemperatur: 9-11° C

Restzucker: <2 g/l

Gesamtsäure: 5,7 g/l

Alkohol: 13,5 %

Lagerfähigkeit: 7-10 Jahre

Flaschengröße: 0,75 l - 1,5 l