

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:** 2020

**Jahrgangsbeschreibung:** Nach einem trockenen Winter und einem anfangs kalten März begünstigten überdurchschnittliche Temperaturen im Frühling einen frühen Austrieb und eine vorzeitige Blüte. Vorwiegend feucht war die Witterung von Mitte Mai bis Anfang Juni. In der weiteren Reifephase waren die Niederschläge recht ausgeglichen, nur einige wenige Hitzetage sorgten für kurze Trockenphasen. Angenehm kühle Nächte prägten den Sommer. Die Weinlese begann Anfang September und wurde bis Mitte Oktober wiederholt von einzelnen Regentagen unterbrochen, die sich zum Glück mit ausgiebigen Sonnenfenstern abwechselten. Die Weißweine sind frisch und bieten ein intensives olfaktorisches Erlebnis. Fein und elegant sind die Rotweine, die ein großes Ausbaupotential andeuten.

**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 hervorzubringen 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. 14.000, 300 Magnumflaschen und einige wenige weitere Großformate

**Serviertemperatur:** 18-20° C

**Restzucker:** <2 g/l

**Gesamtsäure:** 5,4 g/l

**Alkohol:** 14 %

**Lagerfähigkeit:** >10 Jahre

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

