

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.

STOAN Cuvée Weiß

Herkunftsbezeichnung: 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 feinen Fruchtaromen, während die konzentrierten Rotweine mit einer reifen Tanninstruktur und frischem Fruchtkörper überzeugen.

Traubensorte: Chardonnay >65%, Sauvignon, Gewürztraminer, Weißburgunder

Ertrag: 45 hl/Hektar

Weinberge:

Höhe: ab 400 m, großteils 500 – 600 m

Boden: schotterhaltig bis steinig, Kalkgeröll und Lehmerde, mineralreich.

Alter der Reben: 10 – 40 Jahre

Exposition: Süd-Ost 90 %, Süd 10 %

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

Weinlese: Ende September – Mitte Oktober

Vinifikation: Nach der Lese werden die Trauben in kleinen Behältern angeliefert und sofort schonend abgepresst. Die Vergärung erfolgt langsam unter kontrollierter Temperatur (18-20°C) in Holzfässern (30 – 40 hl), in welchen teilweise auch der biologische Säureabbau stattfand. Der Most wird durch natürliche Sedimentation der Trubstoffe geklärt.

Ausbau/Reife: Der Ausbau erfolgt separat in großen Holzfässern (30-40 hl), bei ständigem Kontakt mit den Hefen bis Ende August. Nach der anschließenden Assemblage und Abfüllung genießt der Wein eine Flaschenlagerung von mindestens weiteren 3 Monaten, der gesamte Ausbau dauert also nicht weniger als 14 Monate.

Sensorische Eigenschaften:

Farbe: helle Goldfarbe

Duft: elegant und raffiniert, fruchtige Noten von Pfirsich, Marillen (Aprikosen), Birne, Holunder, Kumquat, weiße Blumen mit feinen Gewürznoten, Jasmin, Mimosen.

Geschmack: tiefe Fruchtaromen von Ananas, Banane, Birne, Tomatenblättern, grüner Paprika, Zitruszesten, harmonisch und ausgeglichen, zart salzige Mineralik, leicht schmelzig, mit langanhaltendem, fein-cremigem Abgang.

Speisempfehlung: idealer Speisenbegleiter vieler geschmacksvoller Vorspeisen, ausgezeichnet zu Fischgerichten und gewürztem, weißem Fleisch oder auch zu würzigem Schweinefleisch mit Pilzen

Produzierte Flaschen: ca. 60.000, 700 Magnumflaschen und einige weitere Großformate

Serviertemperatur: 12-14° C

Restzucker: <3 g/l

Gesamtsäure: 5,7 g/l

Alkohol: 14 %

Lagerfähigkeit: 7 – 10 Jahre

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



„Stoan ist einfach fantastisch“, Monica Lerner, Wine Advocate by Robert Parker, 2021