

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.



UNTEREBNER Pinot Grigio

Herkunftsbezeichnung: 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: Ruländer (Pinot Grigio)

Ertrag: 50 hl/Hektar

Weinberge:

Höhe: 400 – 600 m

Boden: kalkhaltiger Schotter mit Lehmerde, zum Teil Felsen aus Porphyrit im Untergrund

Alter der Reben: 10 – 30 Jahre

Exposition: Süd-Ost 85 %, Süd 15 %

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

Weinlese: Mitte September

Vinifikation: Nach der Lese werden die Trauben in kleinen Behältern angeliefert und umgehend schonend abgepresst. Der Most vergärt langsam bei kontrollierter Temperatur (18-20°C) in Holzfässern (30-40 hl) und teilweise in Tonneaux, in denen auch der biologische Säureabbau erfolgt. Der Most wird durch natürliche Sedimentation der Trubstoffe geklärt.

Ausbau/Reife: Der Ausbau erfolgt in großen Holzfässern (30-40 hl) und zum kleinen Teil in Tonneaux, immer bei ständigem Kontakt mit den Hefen bis Ende August. Nach anschließender Abfüllung genoss der Wein eine Flaschenlagerung von mindestens weiteren 2 Monaten, der gesamte Ausbau beträgt also zumindest 14 Monate.

Sensorische Eigenschaften:

Farbe: goldgelb

Duft: feine, frische und elegante Noten von Birne und Heu, getoastetem Brot mit zerlassener Butter, würzige Noten von Tabak, Vanille und Weihrauch

Geschmack: voll und reichhaltig, rund und dicht, mit alpiner Frische, gute Saftigkeit, mineralisch, langanhaltender und charaktervoller Abgang

Speisempfehlung: passt sehr gut zu leichten Vorspeisen, Fischgerichten und leicht gewürztem, weißem Fleisch; ein perfekter Begleiter zu allen geräucherten Speisen von Fisch und Fleisch sowie zu Grillgemüse.

Produzierte Flaschen: ca. 30.000, 200 Magnumflaschen und einige weitere Großformate

Serviertemperatur: 12-14° C

Restzucker: <2 g/l

Gesamtsäure: 5,4 g/l

Alkohol: 14 % Vol.

Lagerfähigkeit: 7 - 10 Jahre

Flaschengrößen: 0,75 l / 3 l / 5 l

Unterebner geht viel weiter und tiefer als ein herkömmlicher Pinot Grigio, er bietet weit mehr Komplexität als Sie sich von dieser Rebsorte vorstellen können! eRobertParker, März 2015