

CAMPANER

GEWÜRZTRAMINER DOC 2019

SORTE: Gewürztraminer

ALTER DER REBEN: 10 – 25 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 11 – 13 °C

TRINKREIFE: 2020 – 2025

ERTRAG: 40 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM:
Drahrahmen

ALKOHOL: 15,0%

RESTZUCKER: 6,2 g/l

SÄURE: 4,7 g/l

Enthält Sulfite

» Facettenreich, vielschichtig, prismatisch – eine Idee aus Licht. Noblesse, die – damit kombiniert - sogar Bauchspeck adelt. «

JAHRGANG

Die Witterungsverhältnisse machen das Weinbaujahr 2019 zu einer Herausforderung für unsere Weinbauern. Auf einen relativ milden Winter und Frühlingsbeginn folgten ein nasser und kühler April und Mai. Nach der Blüte, die erst im Juni erfolgte, drehte sich die Wettersituation und es wurde heiß und trocken. Der Spätsommer verzögerte mit einigen Niederschlägen und unterdurchschnittlichen Temperaturen die Reife der Trauben. Die Lese des gesunden Traubenguts begann Anfang September und zog sich bis Ende Oktober hin.

VINIFIKATION

Entrappen spät gelesener, jedoch perfekt gesunder Trauben; 12-stündige Kaltmazeration, Abpressen, natürliche Mostklärung, langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur von 18°C, 6-monatige Lagerung im Stahltank auf der Feinhefe, Filtration und Abfüllung im April.

WEINGUT

Nach Süden geneigte Hanglage auf 450 bis 500m Meereshöhe. Lehmgemergel auf Urgestein (Porphy, Granit).

DEGUSTATIONSNOTIZ

- helles Goldgelb
- intensive Nase, Rosenblüten, Lychee, Nelken, Zimt, etwas Salbei, komplex und vielschichtig
- viel Volumen am Gaumen, sehr klar und geradlinig, tropische Früchte im langen Nachhall

EMPFEHLUNG

Passt hervorragend zu Garnelen und geschmacksintensivem Fisch sowie zu asiatischer Küche. Versuchen Sie ihn auch mal zu dünn geschnittenem Bauchspeck!

AUSZEICHNUNGEN

ROBERT PARKER – 2018: 91 p.

JAMES SUCKLING – 2018: 91 p.

WINE & SPIRITS – 2013: 92 p.

GAMBERO ROSSO – 2013: 2 Bicchieri

I VINI DI VERONELLI – 2011: Super 3 Stelle, 2017: 91 p., 2018: 92 p.

BIBENDA – 2012, 2017, 2018: 4 Grappoli

VINIBUONI D'ITALIA – 2012: 4 Stelle

LUCA MARONI – 2012: 90 p., 2017: 93 p., 2018: 96 p.