

Gewürztraminer Alto Adige DOC Nussbaumer 24

Rosenblätter, Gewürznoten und exotische Früchte, aromatisch, vielschichtig, dicht, mineralisch und unendlich lang

Winzer: Cantina Tramin
Region: Trentino-Südtirol
Rebsorte: 100% Gewürztraminer
Farbe: weiß
Ausbau: Kleine Stahlfässer
Alkohol: 14.0 % vol
Trinktemperatur: 12 - 14°C

Kulinarischer Tipp: Zu würzigen Gerichten auch der orientalischen und südostasiatischen Küche

0.75 l – Bestellnummer 18924

Bibenda: 5/5 Trauben

Cantina Tramin
Trentino-Südtirol

In einer für viele Südtiroler Weinbauern perspektivlosen Zeit gründete Christian Schrott, Pfarrer von Tramin und späterer Abgeordneter im Parlament in Wien, 1898 die Genossenschaft, um die Zukunft vieler kleiner örtlicher Winzer zu sichern. Dank der Stärke dieser Verbindung hat sich die Kellerei Tramin im Laufe der Zeit zu einer der etabliertesten Genossenschaften in der Region und zu einem weltweit anerkannten Modell entwickelt. Heute sind es 170 Winzerfamilien, die insgesamt rund 270 Hektar bearbeiten. 1971 fusionierte die Kellerei Tramin mit der 1893 gegründeten Genossenschaft Neumarkt. Diese Verbindung vereint in einer einzigen Genossenschaft ein reiches Erbe an Traditionen und Weinbergen. Unter der Federführung des neuen Kellermeisters, Willi Stürz, wird in den 90er Jahren die Trendwende hin zu rigorosem Qualitätsdenken vollzogen: Die Selektionslinie, darunter unter anderem auch Nussbaumer, erblickt das Licht der Welt. Diese Weine sind das Ergebnis einer Selektion der besten Weinberge. 2010 wird der Umbau der Kellerei abgeschlossen. Das skulpturgleiche Gebäude, ein Projekt des Südtiroler Architekten Werner Tscholl, wird zum Wahrzeichen von Tramin. Tramin ist die Heimat des Gewürztraminers und diese Rebsorte ist seit jeher Teil der Kultur. Hier hat eine auf der ganzen Welt berühmte und beliebte Traube ihr perfektes Zuhause gefunden. Nachweislich wurde der Gewürztraminer in diesen Gefilden bereits vor über tausend Jahren angebaut. Er hat hier den idealen Lebensraum gefunden, um seine sortentypische intensive Aromatik zu entfalten. Die Weinberge liegen an Berghängen in mittelhoher Lage mit Süd-/Südost-Exposition, um optimal von der Sonneneinstrahlung und den ausgeprägten Temperaturschwankungen infolge heißer Tage und kühler Nächte zu profitieren. Der Gardasee-Wind Ora trifft auf die kühle Brise, die von den Bergen herunterströmt. Das dadurch entstehende alpin-mediterrane Mikroklima sorgt für über 300 Sonnentage pro Jahr und ermöglicht den Trauben eine ideale Reifung.

Abbildung unverbindlich