

DAMIAN

GEWÜRZTRAMINER 2022

Erster Jahrgang 2007

Weinberge:

Lage	Siebeneich bei Terlan
Meereshöhe	300 m. ü.d.M.
Boden	Porphyerverwitterungsböden
Ausrichtung	Süden
Hangneigung	15-20 %
Erziehungsform	Guyot
Reben/Hektar	6000 St/ha
Ernte/Hektar	65 hl/ha
Lese	Ende September

Jahrgang 2022:

Stabiles Frühlingwetter mit angenehmen Temperaturen brachte einen frühen Austrieb mit sich. Die Sommermonate verliefen weiterhin warm und relativ trocken, zum Ende hin gab es ergiebige Niederschläge, dadurch konnten die Reben mit ausreichend Wasser versorgt werden. Der Herbst zeigte sich von seiner schönsten Seite, bei Sonnenschein und angenehmen Temperaturen starteten wir die Weinlese etwas früher als gewohnt. Das Ergebnis konnte sich durchaus sehen lassen: Gesunde und qualitativ hochwertige Trauben.

Vinifizierung:

Vinifikation:	Gärung im Edelstahltank
Ausbau:	im Edelstahlfass für 6 Monate
Abfüllung:	10.000 Flaschen im März 2023

Analytische Daten:

Alkohol	13,5 % Vol.
Restzucker	4,1 g/l
Säure	5,1 g/l

Sensorik und Trinkempfehlung:

Farbe: helles klares Goldgelb

Geruch: tiefgründige, fruchtige Aromen nach Orangenschale, etwas Trockenfrüchten und Marzipan, einem Hauch von Rosenduft und Zimt im Abgang

Geschmack: trinkig, einladend, lebendige Frische, saftige Fülle, voller Körper

Speisenempfehlung: Asiatische Küche, Currygerichte und Südtiroler Speck

Optimale Trinkreife: 5 Jahre

Serviertemperatur: 11-13 °C




Kornell