

DAMIAN

GEWÜRZTRAMINER 2021



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 2021:

Im April und Mai zeigte sich stabiles Frühlingswetter mit viel Sonnenschein und milden Temperaturen. Der Juli verlief zunächst recht ausgeglichen, zum Ende hin stellten sich die heißesten Tage des Sommers ein. Im September schien der Sommer in die Verlängerung zu gehen, es gab noch viele Tage mit annähernd 30 Grad. Erst in den letzten Tagen sorgte eine markante Kaltfront für eine nachhaltige Abkühlung. Der Oktober schlug temperaturmäßig aus der Reihe. Denn während die meisten anderen Monate zu warm verliefen, lagen die Temperaturen im Oktober unter dem Durchschnitt.

Vinifizierung:

Vinifikation:	Gärung im Edelstahltank
Ausbau:	im Edelstahlfass für 5 Monate
Abfüllung:	10.000 Flaschen im März 2021

Analytische Daten:

Alkohol	13,5 % Vol.
Restzucker	3,5 g/l
Säure	4,56 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