

## Cantina Tramin (Alto Adige)

Het was het jaar 1889 waarin Christian Schrott, een priester uit Parijs, besloot een coöperatief van wijnmakers in Tramin (Termeno) op te richten. Meer dan 100 jaar later is het Tramin coöperatief uitgegroeid tot een bedrijf dat de inspanningen van ongeveer 290 gepassioneerde en toegewijde wijnboeren over een oppervlakte van 230 hectare coördineert. De inspanningen van dit bedrijf en die van de bijzonder begaafde wijnmaker Willi Stürz zijn ook in de wijnwereld buiten Italië niet lang onopgemerkt gebleven. Hun wijnen staan zowel nationaal als international bekend om hun consistent hoge kwaliteit.



De wijngaarden van Cantina Tramin groeien op de flanken van het Mendola gebergte. Dat maakt de wijnbouw moeilijk en kostbaar, maar de gevarieerde bodem en het microklimaat zijn de ideale combinatie voor het verbouwen van prachtige en complexe terroirwijnen. Overdag koesteren de wijngaarden zich in de warme zon en worden ze geventileerd door wind die van het Gardameer afkomt. Hierdoor ontwikkelen de druiven volheid, aroma en rijpheid. De koude nachtelijke berglucht maakt dat de druiven hun frisheid en mineraliteit vasthouden.

## Cantina Tramin – Gewürztraminer ‘Nussbaumer’ A.A. DOC



**Type:** Gewürztraminer Alto Adige DOC

**Druiven:** 100% Gewürztraminer

**Productiezone:** Sella, Cru-wijngaard Nussbaumer

**Bodem:** Kalkhoudende kleigrond en gravel met porphyer

**Ligging:** Heuvelachtig, rond 450 meter

**Vinificatie:**

De druiven worden eind september handmatig geoogst en meteen zacht geperst. De wijn weekt kort op zijn schillen om zo het typische karakter van de Gewürztraminer in de wijn te vangen. Fermentatie vindt plaats op een gecontroleerde temperatuur van 18-20°.

**Rijping:** 12 maanden in roestvrijstalen tanks

**Wijnbeschrijving:**

Strogele kleur, met een wat roodachtige schijn als de wijn volledig op dronk is. De wijn is bijzonder aromatisch, met karakteristieke tonen van rozenblaadjes, kaneel, rijp tropisch fruit en anjers. In de mond vol en rijk, met een natuurlijk zoetje. De kruidigheid houdt lang aan in de oneindige afdronk.

**Pairing:**

De Nussbaumer is heerlijk bij kruidige Aziatische gerechten. Maar drink hem vooral ook eens op een meditatie moment.

**Serveertemperatuur:** 10 –12 graden Celsius

**Alcoholpercentage:** 15,0%

**Bewaarpotentieel:** meer dan 10 jaar