



Gewürztraminer „Concerto Grosso“ 2025 Tramin- Söll Südtirol DOC

„Königin des Gewürztraminers“ wurde Elena Walch von Weinkritikern betitelt und hat mit dem Concerto Grosso bewiesen, einen weiteren großen Wein aus der Heimat des Gewürztraminers hervorzubringen. Beginnend mit dem Jahrgang 2024, führt der Gewürztraminer „Concerto Grosso“ offiziell die neue Lagenbezeichnung (UGA) Tramin-Söll, um die einzigartige, historische Verbindung zwischen der Rebsorte Gewürztraminer – deren Name wortwörtlich „der Aromatische Wein aus Tramin“ bedeutet – und dem Weinort Tramin, seiner Heimat, zu unterstreichen. Seinen Namen erhielt der Concerto Grosso von der gleichnamigen Konzertform barocker Musik in Italien, welche auch den „barocken“ Stil dieses Weins widerspiegelt: ein Eloge auf die Heimat des Gewürztraminers.

Ein Gewürztraminer, den man nicht so schnell vergisst. Von hellem, einladendem Goldgelb geprägt, besticht der „Concerto Grosso“ mit einem sympathischen Aromenspiel in der Nase: mit fruchtigen Noten mit kandierten Orangen und Zitrusfrüchten, mit Honig, Zimt und Gewürznelken. Im Gaumen überzeugt der Wein mit voller, cremiger Struktur, mit Würze und Länge. Ein Schmeichler und Verführer!

Elena Walch

LAGENBEZEICHNUNG (UGA) TRAMIN-SÖLL

Die neue UGA liegt auf mittlerer Höhe am Mendelmassiv, im westlichen Teil von Tramin und ist geprägt von Terrassen und steilen Hängen glazialen Ursprungs. Der Gewürztraminer „Concerto Grosso“ wächst auf 430 m ü. d. M. mit südöstlicher Ausrichtung. Große Temperaturunterschiede, lokale Winde wie die Ora und kühle Ströme vom Roen schaffen ein ideales Mikroklima. Der tonige Oberboden auf porphyrischer Gesteinsbasis verleiht dem Wein Komplexität und Mineralität.

VERLAUF DES JAHRGANGS 2025

Die Lese 2025 begann relativ früh am 27. August und wurde nach rund einem Monat abgeschlossen; es war somit eine kurze und kompakte Lese für Südtirol. Nach einer vergleichsweise frühen Blüte folgten auf einen warmen und trockenen Juni deutlich kühlere Julitage, die eine wichtige Rolle bei der Erhaltung der Frische und Säure der Trauben spielten. Der August bot ideale Reifebedingungen und die Trauben erreichten, trotz eines Septembers mit wechselndem Sonnenschein und etwas Niederschlag, unseren Keller in ausgezeichneter Gesundheit und Balance. Wir blicken mit Optimismus und Zuversicht auf die sehr gute Qualität dieses Jahrgangs.

VINIFIKATION

Vor der Gärung erfolgt ein Maischekontakt von ca. 6 Stunden. Der frische Most wird bei niedrigen Temperaturen statisch geklärt und bei einer kontrollierten Temperatur von 18°C im Stahltank vergoren. Der Jungwein reift mehrere Monate im Stahltank auf seiner Feinhefe.

Alkohol: 14,00% Vol.
Gesamtsäure: 5,1 g/L
Restzucker: 5,4 g/L

Bezeichnung: Südtirol DOC
UGA: Tramin-Söll
Lagerfähigkeit: 2-5 Jahre
Flaschengröße: 0,75 l

