


# "GOLD SOLIVA" GOLD TRAMINER, TRENTINO BIANCO IGT

**CHF 26.50 inkl. MwSt.**

**Pravis Azienda Agricola**

Region: Trentino (Lasino) / Italien
Jahrgang: **2009**
Kategorie: Weisswein
Alkohol: 13.5 % vol.
Flaschengrösse: 50 cl
Trauben: **Gold Traminer 100%**
Ausbau: Stahltank

**SKU:** 276-1-1
**Kategorien:** Italien, Trentino-Alto Adige - Trentino-Südtirol, Weine, Weisswein

## PRODUKT-BESCHREIBUNG

Bei der Traubensorte Goldtraminer handelt es sich um eine Kreuzung aus den Sorten Traminer und Trebbiano Toscano. Die Kreuzung wurde 1947 vom Botaniker Rebo Rigotti mit dem Ziel durchgeführt, eine perfekte Traube für Spätlesen zu bekommen. Die hocharomatische Traminer-Traube mit ihrer dünnhäutigen, delikaten Schale wurde hierzu mit der deutlich weniger aromatischen, aber kräftigen, dickschaligen Trebbiano Toscano Traube gekreuzt. Aufgrund der Widerstandsfähigkeit gegenüber Frost, Mehltau und Botrytis eignet sich die Traubesorte, die nur von wenigen Produzenten in geringen Mengen auf den sonnenexponierten Hügeln des Trentino angebaut wird, ausgezeichnet für aussergewöhnliche Spätlesen, wie den Gold Saliva von Pravis.

**Degustation:**
Goldgelb. Intensiv aromatisches, komplexes und reichhaltiges Bouquet, mit klaren floralen und Noten nach reifen- und überreifen Früchten. Am Gaumen angenehm süss, guter Alkoholgehalt, saftig, frisch, mit Aromen, die an Pfirsich- und Aprikosenmarmelade erinnern, gepaart mit einem Hauch von kandierten Früchten.

**Ideale Trinktemperatur:** 12 °C

**Passend zu:** Blauschimmelkäse, Desserts

**Weinberg / Reben:**
Reblage: Località “Palade” di Lasino
Anbauhöhe: ca. 450 m ü.d.M.
Ausrichtung: Südwest
Bodenbeschaffenheit: Kalkmergel
Traubenlese: ca. Ende September
Lese: manuell in kleine, feste Kisten
Produktion / Hektare: ca. 20 hl
Rebenerziehung: Guyot

**Fermentation:**
Nach langem trocknen der Trauben am Rebstock werden die Beeren schonend gepresst. Die Fermentation erfolgt im Barrique aus Eichenholz, wo der junge Wein für drei Jahre reifen darf.

**Ausbau:**
Ca. 3 Jahre im Eichenholz-Barrique, danach Abfüllung in die Flasche

**Technische Daten:**
Restzucker: 154 g/l
Gesamtsäure: 7.90 g/l
pH-Wert: 3.50