



Der Geschmack des Gewürztraminers variiert je nach Herstellungsmethode

wurde auf Karren und Wagen geladen und verkauft, um damit die Familie zu ernähren. Doch die Verhältnisse haben sich in jüngster Zeit entscheidend verändert. Die Nachfrage nach besseren Qualitäten stieg, auch bei kleineren Betrieben. Immer mehr Winzer-söhne studierten Oenologie, zumeist am Landwirtschaftlichen Institut von San Michele, in der heimischen Region zwischen Weinbergen gelegen. Die Verbraucher wurden anspruchsvoller. Damit stieg auch das Interesse, sich wieder alten Rebsorten zuzuwenden, die von der Natur mit einem

großartigen Aromabuket ausgestattet sind.

Gerade hier liegt aber auch ein Problem. Manchmal sind die natürlichen Aromen einfach zu heftig und müssen „gezähmt“ werden, gut abgestimmt auf die anderen Eigenschaften des Weins. Hier ist es ein großer Vorteil, wenn der Sohn Oenologie studierte. Ein Wein mit zu aufdringlichen Aromen passt wahrscheinlich besser auf die Theke einer Drogerie oder einer Parfümerie als auf die Theke eines Restaurants, einer Weinhandlung oder auf den Tisch der privaten Verbraucher. So wie sich das Geschmacksempfinden der Konsumenten verfeinert, wächst das Interesse am Gewürztraminer. Inzwischen können die Verbraucher guten von schlechtem Wein unterscheiden, können Weine vergleichen und wissen, wie sie ihn mit Speisen kombinieren. Dennoch stimmt es, dass sich manche Leute abwenden, wenn sie nur an einer gerade geöffneten Flasche Gewürztraminer riechen, während andere schon sehnsüchtig auf das Einschenken warten, bevor überhaupt der Korken ganz aus der Flasche gezogen wurde. Unsere Experten gehören ganz offensichtlich der zweiten Kategorie an, sowohl diejenigen, die am Symposium in Tramin teilnahmen, als auch diejenigen, die den Gewürztraminer aus unserem Weinkeller verkosteten.

und einen Wein aus dem Trentino aus, die sie besonders gut fanden und die

darüber hinaus ein gutes Preis-/Leistungs-Verhältnis bieten.

Alto Adige Doc Gewürztraminer „Passion“ 2006 San Paolo

Via Castel Guardia 21
39050 S. Paolo Appiano (Bz)
Tel. +39.0471.662183
www.kellerreispauls.com
18,60 Euro

Der „Passion“ zeigt sich kräftig strohgelb mit goldenen und grünlichen Reflexen. Im ziemlich intensiven Duft erkennt man exotische Früchte, denen feine und elegante Noten von Haselnuss, Banane und Ananasirup folgen. Im Geschmack entwickeln sich intensive und gefällige Fruchtnoten. Die Säure ist genau richtig und gibt dem Wein eine gewisse Mineralität. Sehr schön das ausgeprägte lange Finale.



Alto Adige Doc Traminer Aromatico 2006 Franz Haas

Via Villa 6
39040 Montagna (Bz)
Tel. +39.0471.812280
Fax +39.0471.820283
www.franz-haas.it
19,60 Euro

Dieser Traminer besitzt eine volle strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen. Sein Duft ist sehr intensiv. Zu Beginn erkennt man Noten von reifer exotischer Frucht und Südfrüchten, denen mineralische Noten sowie Noten von süßen Gewürzen und Orangenblüten folgen. Im Geschmack wirkt der Wein voll, rund und kräftig mit optimaler Aromausprägung. Die schon im Duft erkannten Noten von Südfrüchten und gelber Frucht wiederholen sich. Schöner Abgang.



Alto Adige Doc Gewürztraminer „Nussbaumer“ 2006 Tramin Kellerei

Strada del Vino 144
39040 Termeno (Bz)
Tel. +39.0471.860126
www.tramin-wine.it
20 Euro

Goldgelb zeigt sich der „Nussbaumer“, der Kellerei Tramin, im Glas. Sehr intensiv ist sein Duft, der in der Nase exotische Frucht, Banane und Ananas sowie frische vegetative Töne erkennen lässt. Nach einem sehr weichen Beginn ist im Geschmack auch eine butterige Note zu finden. Vorwiegend schmeckt man aber die Aromen, die man schon vom Duft her kennt, insbesondere exotische Früchte. Sehr langes Finale.



Die Charakteristik

Wie ist also dieser Wein beschaffen? Beginnen wir mit der Farbe, die von Hellgelb über intensives Strohgelb bis hin zur Farbe von flüssigem Honig reichen kann. Dieser Unterschied ist vorwiegend auf die verschiedenen Lagen zurückzuführen, in denen die Trauben wuchsen. Auch die