



Südtiroler Gewürztraminer DOC

Lage:

550 m ü. d. M.; Westhang mit tiefgründigem, sandigem Lehm Boden; gut durchlüftete und warme Lage;

Reberziehung: Guyot 7.300 Reben/ha

Ertrag: 50 hl/ha

Vinifizierung:

Mitte Oktober werden die vollreifen Trauben per Hand gelesen, entrappt und dann für 10 Stunden in der Weinpresse mazeriert. Danach wird alles schonend gepresst, natürlich geklärt und anschließend im Edelstahltank bei 18 °C vergoren. Ausgebaut wird der Wein für 6 Monate auf der Feinhefe bevor er im Mai in Flaschen abgefüllt wird.

Weinbeschreibung:

Der Gewürztraminer funkelt in kräftigem Goldgelb und überzeugt in der Nase durch seine sehr komplexen und intensiven Aromen nach getrockneten Rosenblättern, Minze, Zimt, Gewürznelken, Litschi und anderen exotischen Früchten. Im Geschmack ist es ein feingliedriger, frischer Gewürztraminer mit angenehmem Säurespiel und einem eleganten, trinkfreudigen Abgang.

Speisenempfehlung:

Der Südtiroler Gewürztraminer passt zu würzigen Fisch- und Fleischkreationen, zur süß- sauren asiatischen Küche, aber auch zu reifen Käsevariationen und Desserts.

Alkohol: 14 % vol

Gesamtsäure: 4,8 g/l

Restzucker: 1,2 g/l

Lagerfähigkeit: 5 Jahre

Servicetemperatur: 10 -12 °C