CLASSIC

Südtirol DOC Gewürztraminer 2024

Der Gewürztraminer hat in den vergangenen Jahren eine wahre Renaissance erlebt. Die Rebe mit den rötlich gefärbten Beeren stammt aus dem benachbarten Weindorf Tramin und ist heute in fast jedem Anbaugebiet der Welt zu finden. Im Gegensatz zu vielen internationalen Gewürztraminern wird dieser Gewürztraminer trocken ausgebaut. Dies ergibt einen fruchtig-würzigen Weintyp, den man so schnell nicht mehr vergisst. Er besticht mit seiner aromatischen Fülle, die von feinen Gewürznoten nach Nelken und zarten Rosen geprägt ist.

strohgelb

intensiver Duft nach Rose und Litschi

fruchtig-würzig und aromatisch

Rebsorte:
Gewürztraminer

Rebalter:
10 bis 30 Jahre

Anbaugebiet:
Lage: Weinberge entlang der Weinstraße von Eppan bis Kurtatsch (300-500m)
Exposition: Süd-Südost
Böden: Kalkschotterböden mit leichtem Lehmanteil
Erziehungsform: Guyot

Lese:
Ende September; Lese und Traubenselektion von Hand.

Ausbau:
Vergärung und Ausbau im Stahltank.

Ertrag:
65 hl/ha

Analytische Daten:
Alkoholgehalt: 14 %
Restzucker: 3,2 gr/lt
Säure: 4,75 gr/lt

Trinktemperatur:
8-10°

Genussempfehlung:
Flexibel einsetzbar, wird gerne als Aperitif getrunken und schmeckt gut zu scharfen und intensiven Speisen wie beispielsweise Kastanienravioli mit schwarzem Trüffel, zu Krustentieren aber auch zu Tiroler Käseknödel.

Lagerung/Potential:
3 bis 4 Jahre

KELLEREI St. MICHAEL-EPPAN CANTINA

stmichael.it office@stmichael.it