

Ventus ferat ✨ *Ventus creat*
FALLWIND



SÜDTIROL DOC
**GEWÜRZTRAMINER
FALLWIND 2024**

Mit unverwechselbaren Eigenschaften präsentiert sich der Gewürztraminer Fallwind mit intensivem Bouquet und mit frischer, einladender Trinkigkeit. Der Wein ist außerordentlich mineralisch und überzeugt mit Noten von reifen, exotischen Früchten, von Zimt und Gewürznelken.



kräftiges strohgelb



intensiver Duft nach Rose,
exotischen Früchten,
orientalischen Gewürzen



komplex,
elegant,
intensiv

REBSORTE:

Gewürztraminer

REBALTER:

15 bis 30 Jahre

ANBAUGEBIET:

Weinberge oberhalb der Weinstraße von Eppan nach Tramin (420-550m)

Exposition: süd, südost

Böden: Kalkschotterböden mit leichtem Lehmenteil

Erziehungsform: Guyot

LESE:

Ende September; Lese und Traubenselektion von Hand.

AUSBAU:

Vergärung sowie Ausbau auf der Hefe im Stahltank bis Ende Februar.

ERTRAG:

55 hl/ha

ANALYTISCHE DATEN:

Alkoholgehalt: 14,5%

Säure: 4,8 g/l

Restzucker: 3,0 g/l

TRINKTEMPERATUR:

8-10°

GENUSSEMPFEHLUNG:

Passt hervorragend zu würzigen Speisen, asiatischer Küche und kräftigem Käse sowie zu pikanten Gewürzen, Küchenkräutern aber auch zu Safranrisotto oder Risotto mit Meeresfrüchten.

LAGERUNG/POTENTIAL:

4 bis 5 Jahre

KELLEREI **ST. MICHAEL-EPPAN** CANTINA

stmichael.it | office@stmichael.it