

Ventus ferat ✨ Ventus creat
FALLWIND



SÜDTIROL DOC
**GEWÜRZTRAMINER
FALLWIND 2025**

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:

Mitte 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%

Säure: 4,5 g/l

Restzucker: 3,0 g/l

TRINKTEMPERATUR:

8-10 °C

GENUSSEMPFEHLUNG:

Hervorragender Speisenbegleiter.

Würzige Speisen, asiatische Küche, kräftiger Käse, pikante Gewürze
wie gemischte Tacos.

LAGERUNG/POTENTIAL:

4 bis 5 Jahre

KELLEREI **ST. MICHAEL-EPPAN** CANTINA

stmichael.it | office@stmichael.it