



★ SANCT VALENTIN ★

GEWÜRZTRAMINER SANCT VALENTIN 2019

Er ist der Liebling der Italiener und die autochthone, weiße Rebsorte in Südtirol. Der betörende Gewürztraminer zählt zu den spannendsten Gewächsen in der Weinwelt. Charakteristisch für den Gewürztraminer Sanct Valentin ist sein intensives und komplexes Bouquet mit Aromen, die an orientalische Gewürze, zarten Rosenduft und exotische Früchte erinnern. Bereits 1986 wurde der Gewürztraminer als Spitzengewächs der Sanct Valentin Linie erstmals ausgebaut. Er zeichnet sich durch Langlebigkeit aus und verspricht auch noch nach vielen Jahren ein wunderbares Trinkvergnügen.



goldgelb



breites Aromapotpourri
von Rosenduft,
exotischer Frucht, bis zu
orientalischen Gewürzen



kraftstrotzend,
komplex,
dezent Restsüße

REBSORTE:
Gewürztraminer

REBALTER:
5 bis 35 Jahre

ANBAUGEBIET:
Lage: Ausgesuchte Lagen in Kurtatsch, Kaltern und Eppan (300-500m)
Exposition: Südost
Böden: lehmige Kalkschotterböden
Erziehungsform: Guyot

LESE:
Ende September bis Anfang Oktober; Lese und Traubenselektion von Hand.

AUSBAU:
Mazeration der Trauben mit anschließender schonender Pressung. Vergärung und Ausbau im Stahltank.

ERTRAG:
45 hl/ha

ANALYTISCHE DATEN:
Alkoholgehalt: 14,5 %
Restzucker: 5,9 gr/ltr
Säure: 4,6 gr/ltr

TRINKTEMPERATUR:
8-10°

GENUSSEMPFEHLUNG:
Passt hervorragend zu würzigen Speisen wie Gänsestopfleber und kräftigem Käse sowie zu pikanten Gewürzen, Küchenkräutern aber auch zu Risotto mit Meeresfrüchten oder zur Südtiroler Spezialität „Kloaznavioli mit Graukäse“.

LAGERUNG/POTENTIAL:
10 Jahre und mehr

AUSZEICHNUNGEN:
2018: 97 Punkte Luca Maroni, 94 Punkte Doctor Wine, 93 Punkte Vini di Veronelli, 90 Punkte James Suckling
2016: 94 Punkte James Suckling, 91 Punkte Falstaff, 92 Punkte Luca Maroni
2015: 92 Punkte Falstaff
2013: 95 Punkte Luca Maroni; 91 Punkte Falstaff;
2008 - 2011: 3 stelle Veronelli
2001: 5 Grappoli Bibenda

