

LINIE
KLASSISCH

SÜDTIROLER GEWÜRZTRAMINER 2019

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



würziger Duft
nach Zimt, Nelken,
Rose und Litschi



fruchtig-würzig,
aromatisch,
langer Abgang

REBSORTE:
Gewürztraminer

REBALTER:
10 bis 30 Jahre

ANBAUGEBIET:
Lage: einzelne Weinberge entlang der Weinstraße von Kurtatsch über Tramin und Kaltern, bis nach Eppan (300-500m)
Exposition: Süd-Südost
Böden: Kalkschotterböden mit leichtem Lehmanteil
Erziehungsform: Guyot

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

AUSBAU:
Vergärung und Ausbau imahltank.

ERTRAG:
65 hl/ha

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

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

AUSZEICHNUNGEN
2014: International Wine Challenge: „Commended“

