

CLASSIC GEWÜRZTRAMINER 2025

SÜDTIROL - ALTO ADIGE DOC

REBSORTE: Gewürztraminer

LAGE UND BODEN: Die Weinberge erstrecken sich auf Hügellagen mit Südostexposition, liegen zwischen 350 und 450 Metern über dem Meeresspiegel und bestehen aus lehmigen und sandigen Böden.

ERZIEHUNGSSYSTEM: Drahtrahmen + Pergel

ERTRAGSMENGE: 65 hl/ha

AUSBAU: Die Trauben werden äußerst schonend verarbeitet, um die typischen Sortenaromen optimal zu erhalten. Die kontrollierte Gärung und eine 4-monatige Lagerung auf der Feinhefe erfolgen im Edelstahltank.

ANALYTISCHE WERTE: Alkohol: 14,0 %, Gesamtsäure: 4,8 g/l, Restzucker: 5,0 g/l

REIFEPOTENTIAL: 2 – 3 Jahre

DEGUSTATION: Der Wein präsentiert sich in strohgelber Farbe. Sein ausgeprägtes, frischfruchtiges und delikates Aroma wird von floralen Noten sowie Eindrücken von reifen exotischen Früchten begleitet. Am Gaumen zeigt er sich vollmundig mit einer weichen Säure und feiner Fruchtsüße. Sein Abgang ist langanhaltend.

BEGLEITIDEEN: Dieser Wein eignet sich hervorragend als Aperitifwein und passt gut zu würzigen Vorspeisen, gebratenem Fisch, Schalentieren und Sushi.

SERVIERTEMPERATUR: 8 – 10 °C

Enthält Sulfite

