

ERSTE+NEUE

WINE of SÜDTIROL ALTO ADIGE

Südtirol Gewürztraminer 2017 DOC

REBSORTE: Gewürztraminer

KLIMA: Alpenmediterranes Mikroklima

BODEN: Wärmespeichernde, sandige Lehm Böden in Hanglage

ERZIEHUNGSSYSTEM: Pergel/Guyot

ERTRAGSMENGE: 65 hl/ha

AUSBAU: Sehr schonende Verarbeitung der Trauben zur optimalen Erhaltung der typischen Sortenaromen; kontrollierte Gärung und Lagerung auf der Feinhefe erfolgen im Edelstahltank.

ANALYTISCHE WERTE: Alkohol: 14,0 % vol., Gesamtsäure: 4,6 g/l, Restzucker: 5,5 g/l

TRINKREIFE: 2018-2020

DEGUSTATION: Strohgelbe Farbe. Ausgeprägtes frischfruchtiges, delikates Aroma mit floralen Geruchsnoten sowie Eindrücken von reifen exotischen Früchten. Am Gaumen voll mit weicher Säure und feiner Fruchtsüße; lang anhaltend im Abgang.

BEGLEITIDEEN: Empfehlenswert als Aperitifwein, zu würzigen Vorspeisen, zu gebratenem Fisch und Schalentieren.

SERVIERTEMPERATUR: 7 – 9 °C

