

Die Klassischen

gewürztraminer

südtiroler gewürztraminer
2018 DOC



| | |
|---------------------------|--|
| Jahrgang | 2018 |
| Sorten | Gewürztraminer |
| Herkunft | Südtirol |
| Meereshöhe | 260 - 380 m |
| Boden | rötlich, lehmhaltiger Kalkgesteinsboden, mit kantigem weißen Dolomitgestein durchsetzt |
| Ertrag | 65 hl/ha |
| Weinausbau | Gärung bei kontrollierter Temperatur im Edelstahlbehälter; Lagerung und Reife auf der Feinhefe für 6 Monate. |
| Weincharakteristik | |
| Farbe | helles strohgelb; |
| Duft | intensiv und aromatisch im Bukett, würzig und nach Rosen duftend; |
| Geschmack | ausgewogen und kräftig im Mund, lang anhaltend im Abgang. |
| Alkohol | 14,5 %vol. |
| Restzucker | 3,1 g/l |
| Gesamtsäure | 5,2 g/l |
| Trinktemperatur | 10-12°C |
| Lagerfähigkeit | 3-5 Jahre |