

CAMPANER

GEWÜRZTRAMINER DOC 2017

SORTE: Gewürztraminer

ALTER DER REBEN: 10 – 25 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 11 – 13 °C

TRINKREIFE: 2018 – 2023

ERTRAG: 40 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM:
Drahrahmen

ALKOHOL: 14,5%

RESTZUCKER: 6,0 g/l

SÄURE: 4,3 g/l

Enthält Sulfite

» Facettenreich, vielschichtig, prismatisch – eine Idee aus Licht. Noblesse, die – damit kombiniert - sogar Bauchspeck adelt. «

JAHRGANG

Nach einem übermäßig trockenen Winter und einem frühen Austrieb, kamen wir bei einer Frostperiode Ende April mit einem blauen Auge davon. Bereits Anfang Mai zeigten sich die ersten aufgesprungenen Traubenblüten. Einem niederschlagsreichen Juli mit einigen lokalen Hagelgewittern, folgte die letzte Reifephase. Die Weinlese startete bereits Ende August und wurde in kürzester Zeit bereits Anfang Oktober wieder abgeschlossen.

VINIFIKATION

Entrappen spät gelesener, jedoch perfekt gesunder Trauben; 12-stündige Kaltmazeration, Abpressen, natürliche Mostklärung, langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur von 18°C, 5-monatige Lagerung auf der Feinhefe, Filtration und Abfüllung im März.

WEINGUT

Nach Süden geneigte Hanglage auf 450 bis 500m Meereshöhe. Lehmiger Mergel auf Urgestein (Porphy, Granit).

DEGUSTATIONSNOTIZ

- helles Goldgelb
- intensive Nase, Rosenblüten, Lychee, Nelken, Zimt, etwas Salbei, komplex und vielschichtig
- viel Volumen am Gaumen, sehr klar und geradlinig, tropische Früchte im langen Nachhall

EMPFEHLUNG

Passt hervorragend zu Garnelen und geschmacksintensivem Fisch sowie zu asiatischer Küche. Versuchen Sie ihn auch mal zu dünn geschnittenem Bauchspeck!

AUSZEICHNUNGEN

WINE & SPIRITS – 2013: 92 Pkt.

I VINI DI VERONELLI – 2008, 2010, 2011: Super 3 Stelle, 2013: 3 Stelle

BIBENDA – 2007, 2008, 2010, 2011, 2012: 4 Grappoli

GAMBERO ROSSO – 2013: 2 Bicchieri

LUCA MARONI – 2012: 90 Pkt.

VINIBUONI D'ITALIA – 2012: 4 Stelle

BERLINER WEINFÜHRER – 2013: 17 Pkt. (Sehr guter Wein)