

KLEINSTEIN

GEWÜRZTRAMINER

Südtirol · Alto Adige DOC

Die Premium-Linie verkörpert das bestmögliche Zusammenspiel zwischen Rebsorte, Bodenbeschaffenheit und Mikroklima. Besonderes Traubengut aus vom Kellermeister ausgewählten Lagen bringt ausdrucksvolle, sortentypische und komplexe Weine hervor.

Rebsorte Gewürztraminer

Anbaugebiet/Klima warme Porphyrsteilhänge am Ritten

oberhalb Bozens, 650 Meter ü.d.M.

Ernte Ende September bis Anfang Oktober

Weinbereitung Kurze Kaltmazeration, leichte Abpressung

und Vergärung bei kontrollierter Temperatur

im Stahlfass.

Charakteristik Farbe: intensives Strohgelb mit goldgelben

Nuancen

Geruch: aromatisch, mit blumigen Noten von Rosenblättern und Nelken, fruchtigen Tönen von Litschi, Grapefruit und tropischen Früch-

ten, leichte Honignote

Geschmack: vollmundig und komplex, angenehm würzig, mit leichtem Restzucker

Passend zu Krustentiere, asiatischen Gerichten,

gereiftem Käse, Speck

Serviertemperatur 10 - 12 °C

Alkohol 15,5 % vol*

Restzucker 6,8 g/l*