



SÜDTIROLER GEWÜRZTRAMINER FESTIVAL

JAHRGANG: 2013
WEINSORTE: 100 % Gewürztraminer
HERKUNFT: Dorf Tirol, Schenna, Algund, Lana,
Marling
350 – 450 m
BÖDEN: Moränenschutt, leicht, durchlässig,
humoser schwach lehmiger Sand
ALTER DER REBEN: 5 – 15 Jahre
LAGERFÄHIGKEIT: 3 Jahre +

ANALYSEWERTE:
ALKOHOL: 14,0 %
GESAMTSÄURE: 4,6 g/l
RESTZUCKER: 4,3 g/l

ANMERKUNG VOM KELLERMEISTER:

Die Farbe ist lebhaft strohgelb mit grünlichem Schimmer. Die blumigen Aromen erinnern an Rosen, Muskat und Zitrusfrüchten. Im Geschmack präsentiert sich der Wein frisch, elegant und weiche mit langem Finale.

AUSBAU:

Kaltmazeration in der Traubenpresse für 12 Stunden. Alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur in kleinen Edelstahl tanks. Spätere Lagerung auf der Feinhefe für 5 Monate.

SPEISEEMPFEHLUNGEN:

Empfehlung: Aperitif, asiatische Gerichte, Krustentiere

Serviertemperatur: 10 -14°