



GEWÜRZTRAMINER 2018

Südtirol DOC



REBSORTE

100% Gewürztraminer

VINIFIKATION

Pressung der Trauben, welcher eine Klärung des Mostes durch natürliche Sedimentation folgt. Der Most wird anschließend bei 20°C im Edelstahlbehälter vergoren und auf seiner Feinhefe gereift.

DEGUSTATION

Von strohgelber bis goldgelber Farbe, ausgeprägtes, würziges Bouquet, aromatisch, typisch, von trockenem Geschmack und vollem Körper.

EMPFEHLT SICH ZU

Schalentieren, wie Garnelen und Hummer, Foie Gras, würzigen Speisen oder als Aperitif zu Käsevariationen.

BEZEICHNUNG

Südtirol DOC

Alkohol: 13,50 % Vol.

Säure: 5,1 g/L

Zucker: 3,3 g/L

Flaschengröße: 0,75l