



2019
*Gewürztraminer
trocken*



Weingut:

Wir sind ein Familienbetrieb in dritter Generation mitten in dem malerischen Dorf Forst an der Weinstraße. Unser Schwerpunkt liegt im Rieslinganbau.

Wir sind Mitglied im Verband „VDP. Die Prädikatsweingüter“, bei „Wine in moderation“ und bei „Vinissima – Frauen & Wein e.V.“

Rebsorte:

Gewürztraminer gehört zu den aromatischen Rebsorten und zeichnet sich durch seinen unverwechselbaren charakteristischen Duft aus. Die Weine riechen oft intensiv nach Rose und Litschi, sind geschmacklich würzig und rund und weisen eine milde Säure auf. Die Herkunft der Sorte wird im italienischen Tramin (Südtirol) vermutet.

Lese / Gärung / Ausbau:

Handlese mit einem Mostgewicht von 92° Oechsle, temperaturgeregelte Vergärung bei 17° C im Edelstahlgebäude, Ausbau im Edelstahlgebäude.

Analyse:

Alkohol:	13 % vol
Restzucker:	3.8 g/l
Gesamtsäure:	4.7 g/l

Charakteristik / Empfehlung:

Endlich ist er wieder da: Unser trockener Gewürztraminer! Der 2019er ist im Duft eher dezent und geprägt von Holunderblüten, Red-Flame-Rose und leicht rauchigen Anklängen. Im Gaumen zeigt er sich cremig mit milder Würze und saftiger Art. Als trockener Vertreter seiner Art eignet er sich hervorragend zu Käse (Münsterkäse) und Gemüsegerichten.