



2021
*Gewürztraminer
trocken*



Weingut:

Seit 1921 widmen wir uns als Familienbetrieb in dritter Generation mitten im malerischen Forst an der Weinstraße dem Weinbau, wobei unser traditioneller Schwerpunkt in der Erzeugung hochwertiger Rieslinge liegt.

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, temperaturgeregelte Vergärung bei 17° C im Edelstahlgebilde, Ausbau im Edelstahlgebilde.

Analyse:

Alkohol:	13 % vol
Restzucker:	3.5 g/l
Gesamtsäure:	5.5 g/l

Charakteristik / Empfehlung:

Goldgelb im Glas, intensiver Duft nach Rosen und Flieder, außerdem leicht rauchige Anklänge. Am Gaumen zeigt er sich angenehm würzig, cremig, vollmundig und kräftig, aber niemals überladen, mit milder Säure. Als trockener Vertreter seiner Art eignet er sich hervorragend zu Käse (Münsterkäse), Gemüsegerichten und hellem Fleisch.