

Gewürztraminer 2025

Südtirol DOC



lightweight 395 g

REBSORTE

100% Gewürztraminer

VINIFIKATION

Vor der Gärung erfolgt ein Maischekontakt von ca. 6 Stunden. Der frische Most wird bei niedrigen Temperaturen statisch geklärt und bei einer kontrollierten Temperatur von 18°C im Stahltank vergoren. Der Jungwein reift mehrere Monate im Stahltank auf seiner Feinhefe.

DEGUSTATION

Der Gewürztraminer mit seinem typisch trockenen Südtiroler Charme und Charakter leuchtet intensiv strohgelb, mit goldenen Reflexionen. Klassische Gewürztraminernoten spiegeln sich im Bukett, intensiv aromatisch mit Noten von Rosenblättern, Blumen und Gewürzen. Finessenreich präsentiert sich der Wein am Gaumen, mit frischer Fülle, harmonischer Eleganz und langanhaltendem Abgang.

TERROIR

Aus der Heimat des Gewürztraminers mit ihren lockeren Böden, geprägt vom hohen Kalkanteil, aber auch tiefgründigen Sandadern und porphyrischem Gestein. Warme Lagen mit guter Sonneneinstrahlung, begleitet von abendlicher kühler Bergluft, bringen charaktervolle und elegante Gewürztraminer größter Typizität hervor.

LESE 2025

Die Lese 2025 begann relativ früh am 27. August und wurde nach rund einem Monat abgeschlossen; es war somit eine kurze und kompakte Lese für Südtirol. Nach einer vergleichsweise frühen Blüte folgten auf einen warmen und trockenen Juni deutlich kühlere Julitage, die eine wichtige Rolle bei der Erhaltung der Frische und Säure der Trauben spielten. Der August bot ideale Reifebedingungen und die Trauben erreichten, trotz eines Septembers mit wechselndem Sonnenschein und etwas Niederschlag, unseren Keller in ausgezeichneter Gesundheit und Balance. Wir blicken mit Optimismus und Zuversicht auf die sehr gute Qualität dieses Jahrgangs.

SPEISEEMPFEHLUNG

Als Aperitif an einem warmen Sommerabend sowie ein herrlicher Begleiter zu würzigen Speisen, Selektion an kräftigem Käse und gegrilltem Fisch, passend zu Pastete und Gänseleber.

Bezeichnung: Südtirol DOC

Alkohol: 14,00 % Vol.

Gesamtsäure: 4,8 g/L

Lese: Mit größter Sorgfalt von Hand gelesen

Restzucker: 3,9 g/L

Lagerfähigkeit: 4-6 Jahre

Flaschengröße: 0,75 / 0,375 l