

GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

FLORA

GEWÜRZTRAMINER

SÜDTIROL · ALTO ADIGE · DOC

Anbaugebiet

Ein Drittel der Trauben wächst in Gírlan auf den Hügeln des Überetsch, auf einer Höhe von 450 - 500 m ü.d.M., auf 10 bis 15 Jahre alten Reben. Zwei Drittel dagegen kommen aus Kurtatsch im Unterland. Die Kombination der Anbauböden, kiesig bis lehmig und reich an Mineralien, verleiht diesem Wein einen einzigartigen Charakter.

Vinifikation und Ausbau

Die Weinlese wird von Hand durchgeführt und in kleinen Behältern angeliefert. Nach anschließender kurzer Mazeration und sanfter Ganztraubenpressung wird der Most durch natürliche Sedimentation von den Trubstoffen geklärt. Die Gärung findet bei kontrollierter Temperatur im Edelstahltank statt. Ausbau für 8 Monate im Edelstahltank auf der Feinhefe ohne biologischem Säureabbau.

Weinportrait

Der intensive wie aromatische Duft und sein voller Charakter verlangen nach Speisen mit kräftigem Geschmack. Wir empfehlen ihn zu Krustentieren, würzigem Käse, asiatischen Speisen und Süßspeisen, wie beispielsweise Apfelstrudel.

Jahrgang	2022
Anbaugebiet	Gírlan, Kurtatsch
Rebsorte	Gewürztraminer
Serviertemperatur (°C)	10-12°
Ertrag (hl/ha)	46
Alkohol (vol%)	15
Gesamtsäure (g/l)	5,01
Restzucker (g/l)	4,1
Lagerfähigkeit (Jahre)	8

