

GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

AIME

GEWÜRZTRAMINER

SÜDTIROL · ALTO ADIGE · DOC

Anbaugebiet

Die Sorte wurde nach dem Weindorf Tramin im Südtiroler Unterland benannt. Die Trauben sind rötlich. Der Gewürztraminer findet bei Neumarkt und Montan im Unterland optimale Wachstumsbedingungen. Der leichte und warme Boden und die sonnenbeschienenen, leicht geneigten Hänge kommen im Glas am besten zum Ausdruck.

Vinifikation und Ausbau

Die Trauben werden von Hand gelesen 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. Der Ausbau erfolgt 6 Monate lang im Edelstahltank ohne biologischem Säureabbau auf der Feinhefe.

Weinportrait

Der intensive und aromatische Duft und sein voller und weicher Charakter verlangen nach Speisen mit kräftigem Geschmack. Wir empfehlen ihn zu Krustentieren, würzigem Käse und Süßspeisen, wie zum Beispiel dem Apfelstrudel. Sehr interessant auch zu pikanten Gerichten und süß-sauren Kreationen mit asiatischem Einfluss.

Jahrgang	2023
Anbaugebiet	Girlan, Neumarkt, Mazon
Rebsorte	Gewürztraminer
Serviertemperatur (°C)	10-12°
Ertrag (hl/ha)	56
Alkohol (vol%)	14,5
Gesamtsäure (g/l)	5,26
Restzucker (g/l)	7,5
Lagerfähigkeit (Jahre)	5

