

GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

GEWÜRZTRAMINER

SÜDTIROL · ALTO ADIGE · DOC

Anbaugebiet

Die lehmigen mittelschweren und warmen Böden in Gírlan wie in Neumarkt und Mazon im Unterland, wo im Winter mildes Klima herrscht, fördern das Wachstum des Gewürztraminers auf ganz besondere Weise. Die verschiedenen Höhenlagen der Weinberge tragen zum harmonischen und anregenden Geschmack dieses Weines bei.

Vinifikation und Ausbau

Die Trauben werden von Hand gelesen und in kleinen Behältern angeliefert. Die Trauben werden sanft abgepresst, der Most durch natürliche Sedimentation von den Trubstoffen geklärt. Die Gärung erfolgt im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur mit anschließendem Ausbau auf der Feinhefe.

Weinportrait

Ein feines delikates Aroma, ein kräftiger aber gleichzeitig harmonischer Körper charakterisieren den Gewürztraminer. Die „Neue Küche“ bietet viele Gelegenheiten um die Merkmale dieses Weines zur Geltung zu bringen.

Jahrgang	2023
Anbaugebiet	Gírlan, Neumarkt, Mazon
Rebsorte	Gewürztraminer
Serviertemperatur (°C)	10-12°
Ertrag (hl/ha)	63
Alkohol (vol%)	13,5
Gesamtsäure (g/l)	5,84
Restzucker (g/l)	3,6
Lagerfähigkeit (Jahre)	3

