

Klassisch Weiss

GEWÜRZTRAMINER
SÜDTIROL EISACKTAL DOC


**EISACKTAL
VALLE ISARCO**
KELLEREI CANTINA

Jahrgang	2023
Rebsorte	Gewürztraminer
Anbauhöhe	400 - 750 m
Ausrichtung	süd-ost
Hangneigung	50%
Hektarertrag	60 hl
Anbauweise	guyot
Erntezeitraum	Anfang Oktober
Boden	mineralreiche, schottrige Diorit- und Quarzphyllit-Verwitterungsböden
Vinifizierung	schonende Verarbeitung und Pressung, temperaturkontrollierte Gärung sowie Ausbau auf der Feinhefe im Edelstahltank, kein biologischer Säureabbau

CHARAKTERISTIK

Farbe	gelb mit grünlichen Reflexen
Geruch	elegant, sortentypisch, mit unverkennbarem Bouquet von edlen Gewürzen und Rosen
Geschmack	kräftig, voll, aromatisch
Lagerfähigkeit	5 Jahre
Speisenempfehlung	zu Krabben, Hummer, Garnelen, Langusten, zu Gänseleberpastete, gratinierten Gerichten, zu pikantem Käse, als Aperitif
Serviertemperatur	8° C - 10°C

ANALYTISCHE WERTE

Alkoholgehalt	14,0 % vol.
Restzucker	2,9 g/l
Gesamtsäure	5,9 g/l

