

**Jahrgang** 2022

**Rebsorte** Gewürztraminer

**Anbauhöhe** 550 - 650 m

**Ausrichtung** süd und süd-ost

**Hangneigung** 45%

**Hektarertrag** 35 hl

**Anbauweise** guyot

**Erntezeitraum** Anfang Oktober

**Boden** mineralreiche, tiefgründige, schottrige Diorit-Verwitterungsböden

**Vinifizierung** Die Trauben werden ausschließlich von Hand gelesen. Nach einer kurzen Maischestandzeit erfolgt die schonende Pressung. Es folgt die temperaturkontrollierte alkoholische Gärung und die Reifung für 10 Monate auf der Feinhefe teils im Edelstahltank, teils im großen Holzfass.

#### CHARAKTERISTIK

**Farbe** grünlich bis gelb

**Geruch** elegant, intensiv, aromatisch, mit dezentem frischen Duft nach Nelken und Vanille

**Geschmack** aromatisch, kräftig, würzig, körperreich

**Lagerfähigkeit** 6-8 Jahre

**Speisenempfehlung** zu Krabben, Hummer, Garnelen, Langusten, Gänseleber, gratinierten Gerichten, pikantem Käse, als Aperitif

**Serviertemperatur** 10°C - 12°C

#### ANALYTISCHE WERTE

**Alkoholgehalt** 14,50 % vol.

**Restzucker** 2,9 g/l

**Gesamtsäure** 6,2 g/l

