

Puntay

GEWÜRZTRAMINER 2022

SÜDTIROL - ALTO ADIGE DOC

BIO ZERTIFIKAT: Abcert IT-BIO-013

REBSORTE: Gewürztraminer

LAGE UND BODEN: Die Weinberge erstrecken sich entlang einer nach Süden geneigten Hanglage in einer Höhe von 450 bis 500 m über dem Meeresspiegel. Der Boden aus lehmigem Mergel liegt über einem Untergrund aus Urgestein wie Porphyry und Granit.

ERZIEHUNGSSYSTEM: Drahtrahmen

ERTRAGSMENGE: 40 hl/ha

AUSBAU: Die etwas später gelesenen Trauben werden entrappt und durchlaufen eine 8-stündige Kaltmazeration. Nach dem Abpressen erfolgt eine natürliche Mostklärung und eine langsame Gärung bei kontrollierten 18 °C. Der Wein reift anschließend 10 Monate im Stahltank auf der Feinhefe, bevor er filtriert und abgefüllt wird.

ANALYTISCHE WERTE: Alkohol: 15,0 %, Gesamtsäure: 5,4 g/l, Restzucker: 6,0 g/l

TRINKREIFE: 1 – 6 Jahre

DEGUSTATION: Der Wein zeigt eine helle goldgelbe Farbe. In der intensiven Nase entfalten sich Aromen von Rosenblüten, Lychee, Nelken, Zimt und Salbei. Am Gaumen ist er klar und voluminös, mit einem langen Abgang voller tropischer Früchte.

BEGLEITIDEEN: Passt hervorragend zu Langusten und Hummer, sowie Blauschimmelkäse. Eine Gaumenfreude in Kombination mit asiatischer Küche.

SERVIERTEMPERATUR: 8 – 10 °C

Enthält Sulfite

