

SÜDTIROL · ALTO ADIGE
D.O.C.

GEWÜRZTRAMINER

Produktionszone

Der „aromatische Traminer“ war schon im 13. Jahrhundert bekannt. Heute zählt dieser Wein zu den bekanntesten Weinen Südtirols. Der Gewürztraminer hat seine Abstammung im Südtiroler Weindorf Tramin, woher der Name entstand. Dieser Wein wird mit Weintrauben produziert, die sich auf einer Höhe von 400-600 Metern ü.d.M. befinden, genau in der Nähe von der Stadt Bozen. Dieser Wein bezaubert mit seinen intensiven Floreal- und Fruchtaromen und Gewürz Hinweisen.

Rebsorten

Gewürztraminer 100%.

Hektarertrag

Zirka 7.000 kg Trauben.

Ausbeute in Wein

Zirka 70%, entsprechend
50 hl pro Hektar.

Weinlese

Die Handernte findet am Ende September/Anfang Oktober statt. Die Trauben werden nach sorgfältiger Auswahl der Beeren gepflückt und sofort in den Weinkeller gebracht, um Wein zu machen.

Weinbereitung und Ausbau

Nach der Pressung der Trauben wird die Alkoholgärung in ausgewählten Edelstahltanks unter kontrollierter Temperatur realisiert. Die Reifung der Wein ist für 5 Monate in Stahlfässern und dann in Flaschen für weitere 2 Monate realisiert.

Verkostungsnotizen

Der Wein hat eine leuchtende strohgelbe Farbe mit goldgelben Nuancen. Es herrscht ein aromatischer Duft nach Rosen, Litschi, Grapefruit und Limette aber auch leichte Aroma-Hinweisen nach Orangenschalen, Gewürznelken und Zimt. Der Geschmack ist vollmundig, komplex und geschmeidig mit einem schönen aromatischen Hinweis und lebhafter Säure.



WINZERBERG

www.winzerberg.it