

GEWÜRZTRAMINER TROCKEN "KEUPER" 2021



BODEN UND TERROIR

Keuper ist meist ein tonhaltiger Boden. Durch seine Eigenschaften, kann er sehr gut Wasser speichern und ist dadurch ein sehr fruchtbarer Boden.

REBSORTE

Gewürztraminer

JAHRGANG 2021

Eine Vegetationsperiode mit Höhen und Tiefen: Das Weinjahr 2021 gestaltete sich für uns im Weinberg durch den erhöhten Niederschlag extrem arbeitsintensiv. Der Erntebeginn war dann auch deutlich später im Vergleich zu anderen Jahren wodurch sich in der längeren Vegetationsperiode die Aromastoffe in den Trauben besonders gut ausbilden konnten. Die Weine aus 2021 sind frisch, fruchtig, schon früh antrinkbar und moderat im Alkohol.

BESCHREIBUNG

Auch in diesem Jahr betört unser Gewürztraminer wieder mit seinem ausgeprägten, aber zarten Rosenduft. Diese typische Komponente setzt sich auch im Geschmack fort und wird von dezenten Noten nach Quitte, Bitterorange und Veilchen getragen. Sehr harmonisch und ausgewogen im Körper, mit milder Säure und langem Abgang, ist dieser zartgelbe Wein ein wahres Liebhaberstück.

ERNTE

Maischinelle Ernte nach vorheriger Negativselektion

GÄRUNG

ca. 12 Stunden
Maischestandzeit, gezügelte
Gärung bei 17-20° C

AUSBAU

Edelstahltank

ALKOHOL

11,5 % vol.

SÄURE

6,2 g/l

RESTZUCKER

6,8 g/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Der Wein passt zu kräftigen Weichkäse mit fruchtigen Chutneys, gezuckerten Rosenblättern, Geflügelpasteten, Feldsalat mit gebratener Hühnerleber und fruchtigem Himbeerdressing.

TRINKREIFE

Genießen Sie diesen Wein bis Ende 2025 bei einer optimalen Serviertemperatur von 10° bis 12° C