

GEWÜRZTRAMINER TROCKEN "KEUPER" 2023



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 2023

Ein sehr arbeitsintensiver Jahrgang im Weinberg, denn die vielen Niederschläge rund um die Erntezeit verlangten nach intensiver Handarbeit und Negativlese. Aber die Mühen machen sich bezahlt: 2023 zeigt sich sehr aromatisch und mit harmonischer Säure. Ein Jahrgang mit früher Trinkreife!

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

Maschinelle Ernte nach vorheriger Negativsektion

GÄRUNG

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

AUSBAU

Edelstahltank

ALKOHOL

12,00 % vol.

SÄURE

6,7 g/l

RESTZUCKER

6,3 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 2027 bei einer optimalen Serviertemperatur von 8° bis 10° C