

GEWÜRZTRAMINER LIEBLICH "FRUCHTIG & EDEL" 2021



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

Das Markenzeichen des Gewürztraminer ist ein zarter Rosenduft der direkt in die Nase steigt. Untermalt wird dieser Duft von Trauben, Veilchen und Honig. Am Gaumen präsentiert er sich üppig, mit einer ausgewogenen Süße und einer angenehm würzigen Komponente nach Waldhonig und Akazie. Im langen Abgang kommen die feinen Rosennoten nochmals voll zur Geltung.

ERNTE

Maschinelle Ernte nach vorheriger Negativselektion

GÄRUNG

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

AUSBAU

Edelstahltank

ALKOHOL

10,0 % vol.

SÄURE

6,4 g/l

RESTZUCKER

27,6 g/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Ein wunderschöner Wein passt zu Edelpilzkäse, kandierten schwarzen Nüssen, Dessert mit nussiger Komponente.

TRINKREIFE

Genießen Sie diesen Wein bis Ende 2025 bei einer optimalen Serviertemperatur von 8° bis 10° C