Südtiroler Gewürztraminer
DOC

Lage:
550 m ü. d. M.; Westhang mit tiefgründigem, sandigem Lehmboden; gut durchlüftete und warme Lage;

Reberziehung: Guyot 7.300 Reben/ha
Ertrag: 50 hl/ha

Vinifizierung:
Mitte Oktober werden die vollreifen Trauben per Hand gelesen, entrappt und dann für 10 Stunden in der Weinpresse mazeriert. Danach wird alles schonend gepresst, natürlich geklärt und anschließend im Edelstahltank bei 18 °C vergoren. Ausgebaut wird der Wein für 6 Monate auf der Feinhefe bevor er im Mai in Flaschen abgefüllt wird.

Weinbeschreibung:
Der Gewürztraminer funkelt in kräftigem Goldgelb und überzeugt in der Nase durch seine sehr komplexen und intensiven Aromen nach getrockneten Rosenblättern, Minze, Zimt, Gewürznelken, Litschi und anderen exotischen Früchten. Im Geschmack ist es ein feingliedriger, frischer Gewürztraminer mit angenehmem Säurespiel und einem eleganten, trinkfreudigen Abgang.

Speisenempfehlung:
Der Südtiroler Gewürztraminer passt zu würzigen Fisch- und Fleischkreationen, zur süß- sauren asiatischen Küche, aber auch zu reifen Käsevariationen und Desserts.

Lagerfähigkeit: 5 Jahre
Servicetemperatur: 10 -12 °C

Weingut Bessererhof
Otmar Mair
Völser Straße 15
I-39050 Völs am Schlern (BZ)

T/F: +39 0471 60 10 11
M: +39 338 323 05 50
info@bessererhof.it
www.bessererhof.it

Bessererhof