



ROTTENSTEINER

GEWÜRZTRAMINER CANCENAI

SÜDTIROL DOC



JAHRGANG: 2021
SORTE: Gewürztraminer (100%)
ERZIEHUNGSSYSTEM: Guyot
BODEN: kalkhaltige Tonböden
ERTRAG: 5.600 l/ha
AUSBAU: Edelstahl
FLASCHENANZAHL: 2.500
LAGERFÄHIGKEIT: 3-4 Jahre
SERVIERTEMPERATUR: 10-12 °C

ANALYTISCHE WERTE
SÄURE: 5,1 g/l
RESTZUCKER: 4,1 g/l
ALKOHOL: 15,1% vol

GESCHICHTE

Der Gewürztraminer ist einer der Weine, die Südtirol in ganz Italien als Weinbauregion bekannt gemacht haben. Die prägnanten Aromen und die unverwechselbare Struktur machen ihn einzigartig.

HERKUNFT

In seinem Ursprungsort Tramin gewachsen, auf einem Hang mit südwestlicher Ausrichtung, mit tonigen und kalkhaltigen Böden, stammt der Cancenai von erstklassigen Trauben.

AUSBAU

Die Trauben werden sehr langsam und vorsichtig gepresst, um den Wein so lange wie möglich auf der Feinhefe belassen und so möglichst viel von der Kraft der Trauben in den Wein übergehen zu lassen.

BESCHREIBUNG

Der Wein ist von erstaunlicher Struktur, mit Noten von Rose, Gewürznelke und sogar Honig in der Nase, einer nicht aufdringlichen süßen Komponente und einer bemerkenswerten Persistenz.

Der Gewürztraminer passt gut zu orientalischer Küche sowie zu gereiftem Käse.