



ROTTENSTEINER

GEWÜRZTRAMINER

SÜDTIROL DOC



JAHRGANG: 2022
SORTE: Gewürztraminer (100%)
ERZIEHUNGSSYSTEM: Guyot/Pergel
BODEN: sandig, Porphyry
ERTRAG: 7.000 l/ha
AUSBAU: Edelstahl
FLASCHENANZAHL: 27.000
LAGERFÄHIGKEIT: 2-3 Jahre
SERVIERTEMPERATUR: 8-10 °C

ANALYTISCHE WERTE
SÄURE: 4,6 g/l
RESTZUCKER: 5,4 g/l
ALKOHOL: 14,5% vol

GESCHICHTE

Ausgehend von seinem Ursprungsort Tramin hat diese Sorte fast die ganze Welt erobert: Unverwechselbar in Geruch und Geschmack mit seinen typischen würzigen (Gewürznelken), blumigen (Rose) und zugleich fruchtigen (Lychee) Noten.

HERKUNFT

Die Trauben für unseren Gewürztraminer stammen von den Hängen rund um Bozen: St. Peter, Sand und Guntschna sowie aus Kaltern.

AUSBAU

Nach einer langsamen Pressung wird der Wein bei 20°C vergoren und reift anschließend im Stahltank. Dabei hat der volle Erhalt der sortentypischen Aromen oberste Priorität.

BESCHREIBUNG

Im Traminer unserer klassischen Linie haben wir bewusst die Eleganz des Weines hervorgehoben. Er wird beinahe trocken vergoren, was ihn etwas zugänglicher und anpassungsfähiger macht.

Er schmeckt als Aperitif, zu gehaltvollen Vorspeisen, gegrilltem Fisch, Meeresfrüchten, Krustentieren und weißem Fleisch.