EXPERTISE

AUSBLICK GEWÜRZTRAMINER

JAHRGANG:	2024
GESCHMACK:	trocken
QUALITÄTSSTUFE:	Qualitätswein
OPTIMALE TRINKTEMPERATUR:	10 - 12 °C
ALKOHOL:	14,00 %vol.
RESTZUCKER:	2,60 g/L
SÄURE:	6,00 g/L
ARTIKELNUMMER:	4707
EAN:	4011993470714



BESCHREIBUNG

Gewürztraminer, auch Roter Traminer genannt, ist eine edle Weißweinrebe mit rötlichen Beeren. Der Name stammt von Tramin in Südtirol, wo diese Weine seit dem 11. Jhd. unter diesem Namen dokumentiert sind.
Meist ist Gewürztraminer lieblich ausgebaut ein toller edelsüßer Tropfen. Aber sowie dieser, als trockener Wein, ist er auch ein idealer Essensbegleiter.

CHARAKTERISTIK

Goldene Reflexe strahlen aus dem Glas. Der Duft ist üppig, mineralisch und reich an fülligen Aromen der Quitte, sowie zarten Rosenblättern. Ein Teil des Weines wurde im Eichenholzfass ausgebaut. Daher im Gaumen ein opulenter, ausfüllender, langanhaltender Genuss.

PASST ZU

Suppen, Consommé und Kraftbrühe. Zu kräftigen Terrinen von Wild, Geflügel und Fisch. Passt auch einfach so als Aperitifwein oder zum Lesen eines guten Buches!