

Bernhart

EXPERTISE

GEWÜRZTRAMINER AUSLESE SCHWEIGEN KALKMERGEL

Helles Strohgelb im Glas. Besticht mit Aromen von Rosen und tropischer Litschi - ganz typisch für diese Rebsorte. Am Gaumen üppig, dennoch frisch und harmonisch.



JAHRGANG 2024

LAGE Trauben entstammen der VDP.Ersten Lage
"Enggasse"

REBSORTE Gewürztraminer ist eine säuremilde Weißweinsorte mit braunrötlichen Beeren. Ihre Herkunft ist ungeklärt, sicher ist aber, dass Traminer in Südtirol namensgebend ist. Gewürztraminer ergibt sehr aromatische Weine, die im Duft an Rosenblüten und an Litschi erinnern.

KLASSIFIKATION Edelsüsse

TERROIR Kalkmergel

LESE Selektive Handlese gegen Ende der Lese.

AUSBAU Ausbau im Edelstahltank. Abgefüllt im Mai 2025.

LAGERFÄHIGKEIT 10 - 12 Jahre

ESSENSEMPFEHLUNG Ein toller Wein zum Aperitif, zum Dessert und zur Käse-Auswahl

TRINKTEMPERATUR 8 - 10 °C

ANALYSE 11,32 %vol Alkohol · 33,0 g/l Restzucker · 5,8 g/l Säure

BIO

