

Bernhart

EXPERTISE

GEWÜRZTRAMINER SCHWEIGEN KALKMERGEL

Goldenes Gelb im Glas. In der Nase Duft nach Rosenblüten und Litschi. Ganz typisch für Gewürztraminer! Auch am Gaumen fruchtig und sehr komplex. Im Mund weich mit zarter Säure.

Trocken ausgebauter, kräftiger, intensiver Gewürztraminer-Wein. Ein toller Wein als Aperitif, zu Käse oder zum Dessert.



JAHRGANG 2020

HERKUNFT Die Trauben kommen aus unserer Großen-Gewächs-Lage "Kostert"

REBSORTE Gewürztraminer ist eine säuremilde Weißweinsorte mit braun-rötlichen 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 VDP.Ortsweine

TERROIR Kalkmergel

LESE Selektive Handlese in den letzten Erntetagen, Ende September

ANBAU Biologischer Anbau

AUSBAU Maischestandzeit über Nacht. Gekühlte Vergärung im Edelstahl. Abgefüllt im Februar 2021.

LAGERFÄHIGKEIT 8 -10 Jahre

ESSENSEMPFEHLUNG Aufgrund der intensiven Aromatik ist Gewürztraminer kein einfacher Essensbegleiter. Er passt aber hervorragend als Aperitif, zu Terrinen, zu weihnachtlichen Wildgerichten, Weichkäse oder zum Dessert

TRINKTEMPERATUR 10 - 12 °C

ANALYSE 14,3 %vol Alkohol · 6,9 g/l Restzucker · 5,9 g/l Säure

BIO

