

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	2016
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	gekühlte Vergärung im Edelstahltank. Abgefüllt im Februar 2017.
LAGERFÄHIGKEIT	10 - 12 Jahre
ESSENSEMPFEHLUNG	Ein toller Wein zum Aperitif, zum Dessert und zur Käse-Auswahl
TRINKTEMPERATUR	8 - 10 °C
ANALYSE	11,8 %vol Alkohol · 36,2 g/l Restzucker · 5,9 g/l Säure