



2014 Gewürztraminer

Wichtig, intensiv und doch sehr geradlinig. Extraktreich und sehr edel in seinem Charakter. Er verbindet nussige Eigenschaften mit einer klaren Frucht und körperreichen Volumen. Ein Wein, der einem viel zu erzählen hat, wenn man sich etwas mit ihm befasst.

Spannend, großartig und unvergeßlich!



BODEN

70% Lehm 30% Kalk



LAGE

Godramsteiner Münzberg



LESE

Ende Oktober wurde selektiv, nur gesundes Traubenmaterial geerntet.



ERTRAG

45 hl/ha



AUSBAU

36 Stunden Maischestandzeit dann folgte eine schonende Traubenpressung und der frische Most leicht vorgeklärt. Die alkoholische Gärung fand gekühlt im Edelstahl statt, wo der Wein bis zur Füllung auf der Vollhefe lagerte.



LAGERFÄHIGKEIT

1-15 Jahre



GENUSS

Gastronomischer Begleiter als Terrassenwein zu leichter Sommerlicher Küche. Ebenso zu kurzgebratenen Fleisch sowie zu Intensiven Fischgerichten.



TRINKTEMPERATUR

ca. 8-10°C

Alk. 13,0%

RZ 15 g/l

SR 5,9 g/l