



Drauhof

SÜDTIROLER GEWÜRZTRAMINER DOC

REBSORTE:

Gewürztraminer. Eine in Tramin heimische Rebsorte.

ERTRAG:

60 hl/Hektar

VINIFIKATION:

Die Trauben werden entrappt, angequetscht und für 12 Stunden mazeriert. Anschließend werden sie sanft abgepresst und bei kontrollierter Temperatur im Edelstahlfass vergoren. Bis zur Abfüllung reift der Wein auf der Feinhefe.

WEINBESCHREIBUNG:

Unverwechselbar ist der intensive Geruch nach Geranien- und Rosennoten sowie nach Nelken. Das Mundgefühl ist elegant, dicht und würzig mit einem langen Abgang. Ein wahres Geschmackserlebnis.

EMPFEHLUNG:

Zu Schalen- und Krustentieren, zu gebratenem Fisch, zu Gerichten asiatischer Küche, zu allen würzigen Speise- und Käsearten. Auch als Aperitif sehr gut geeignet.

SERVIERTEMPERATUR:

13 °C

LAGERFÄHIGKEIT:

3 - 4 Jahre

WEINGUT DRAUHOF

IN DER AU 28 | 39040 TRAMIN A.D.W. | SÜDTIROL | ITALIEN

TEL / FAX +39 0471 860 072 | WWW.DRAUHOF.IT | INFO@DRAUHOF.IT

