



KETTMEIR

Kettmeir S.p.A.
39052 Caldaro (BZ)
Tel. +39 0471 963 135
Fax +39 0471 963 393
www.kettmeir.com
info@kettmeir.com

Alto Adige Traminer Aromatico D.O.C. (Südtiroler Gewürztraminer D.O.C.)

REBSORTE:	Gewürztraminer
PRODUKTIONSGBIET:	Mittlere Hügellagen in den Gemeinden Kaltern und Tramin
HÖHENLAGE:	Süd-Südost, in Höhen zwischen 300 und 500 M.ü.d.M.
BODENTYP:	Tonhaltige Kalkschotterböden mit mittlerem Humusgehalt
ERZIEHUNGSSYSTEM:	Pergola und Spalier
PFLANZDICHTEN:	Pergola 3.500 Stöcke pro Hektar, Spalier 6000/ha
ERNTETERMIN:	Mitte/Ende September
ALKOHOLGEHALT:	13.00 Vol.-%
TRINKTEMPERATUR:	12 °C
EMPFOHLENES GLAS:	Mittelgroße Tulpenform mit eingewölbtem Rand
LAGERFÄHIGKEIT:	3-5 Jahre

VERARBEITUNG

Weißweinbereitung mit kurzzeitiger Maischestandzeit bei niedrigen Temperaturen zur Optimierung der Aromaextraktion. Gärung im Edelstahl bei Temperaturen um 17-19°C.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Helles Strohgelb; intensive, sortentypische Duftnoten nach Litschi und Rosenblüten. Am Gaumen vollmundig, finsessenreich, ausgeprägt aromatisch, mit einer subtilen, angenehmen Säureader.

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNGEN

Ausgezeichnet als Aperitif und feinstimmig mit würzigen Zwischengerichten, Krustentieren mit Saucen und vielen Kreationen der multiethnischen Küche.

Alto Adige Traminer Aromatico

