

Gewürztraminer

Alto Adige DOC



KETTMEIR

Rebsorte:	Gewürztraminer
Anbaugbiet:	Mittlere Hügellagen in den Gemeinden Kaltern und Tramin
Höhenlage:	300 - 500 M.ü.d.M.
Bodentyp:	Tonhaltige Kalkschotterböden mit mittlerem Humusgehalt
Reberziehungssystem:	Pergola und Spalier
Pflanzdichten:	Pergola 3.500 Stöcke pro Hektar, Spalier 6.000/ha
Erntetermin:	Mitte/Ende September
Alkoholgehalt:	13,50 % vol.
Serviertemperatur:	10 - 12 °C
Empfohlenes glas:	Mittelgroße Tulpenform mit eingewölbtem Rand
Lagerfähigkeit:	3 - 5 Jahre
Fl. Pro Karton:	6
Format (cl):	75



Produktbeschreibung

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

Organoleptische eigenschaften

Helles Strohgelb; intensive, sortentypische Duftnoten nach Litschi und Rosenblüten. Am Gaumen vollmundig, finessenreich, 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.