



KETTMEIR

GEWÜRZTRAMINER

ALTO ADIGE – SÜDTIROL DOC



REBSORTE
Gewürztraminer



ANBAUGEBIET
Mittlere Hügellagen in den
Gemeinden Kaltern und Tramin



HÖHENLAGE
300 - 500 M.ü.d.M.



BODENTYP
Tonhaltige Kalkschotterböden
mit mittlerem Humusgehalt



REBERZIEHUNGSSYSTEM
Spalier



PFLANZDICHT
Spalier 6.000 stücke pro Hektar



ERNTETERMIN
Mitte / Ende September



ALKOHOLGEHALT
14,00 % vol.



SERVIERTEMPERATUR
10 - 12 °C



EMPFOHLENES GLAS
Mittelgroße Tulpenform
mit eingewölbtem Rand



LAGERFÄHIGKEIT
3 / 5 Jahre



KARTON
6 Flaschen



FORMAT
75 cl

WEINBEREITUNG

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

VERKOSTUNGSNOTIZEN

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

SPEISENEMPFEHLUNGEN

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