

Gewürztraminer

Südtirol Eisacktaler DOC



Jahrgang 2018

Rebsorte Gewürztraminer

Anbaugebiet warme und luftige Südosthänge südlich von Brixen, auf einer Meereshöhe von 550 bis 650 Metern

Klima warmes Mikroklima mit starken Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht während der Reifezeit

Boden skelettreiche, flachgründige Böden mit hohen Anteilen an Schiefer und Quarzphyllit sowie einem geringen Lehmanteil

Erziehungsform Drahtrahmen (Guyot) mit 7000 bis 8000 Rebstöcken pro Hektar

Ernte von Hand, Ende September bis Anfang Oktober

Ertrag um die 7.000 kg / ha

Alter der Reben bis zu 31 Jahre

Ausbau schonende Pressung und Verarbeitung, Gärung sowie Ausbau auf der Feinhefe, ohne biologischen Säureabbau, im Edelstahltank und im großen Akazienfass

Abfüllung Ende April mit einer Flaschenreife von ungefähr zwei Monaten

Lagerfähigkeit mittleres Reifepotenzial

Beschreibung goldgelb mit grünen Reflexen, Litschi mit feinem Rosenduft, würzige Aromen, elegante Leichtigkeit, kraftvoller – mineralischer Körper

Analytische Werte

Alkohol 14,5% Vol. Säure 4,5 g/L Restzucker 4,9 g/L