

# Gewürztraminer

## Südtirol Eisacktaler DOC



**Jahrgang** 2019

**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

**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** Anfang Mai, mit einer Flaschenreife von ungefähr zwei Monaten

**Lagerfähigkeit** mittleres Reifepotenzial

**Beschreibung** gelb in der Farbe, Litschi mit feinem Rosenduft, würzige Aromen, elegante Leichtigkeit, kraftvoller – mineralischer Körper

**Analytische Werte**

Alkohol 14,0% Vol. Säure 4,4 g/L Restzucker 6,0 g/L