GEWÜRZTRAMINER FRAUENRIGL

Rebsorte: Gewürztraminer – Südtiroler DOC

Herkunft: Dieser charaktervolle Wein stammt von ausgesuchten Einzellagen bestückt mit Rebstöcken, die auf schwachwüchsigen Unterlagen veredelt und auf Drahtrahmen (Guyot) gezogen sind. Unter optimalen Voraussetzungen wächst dieser Gewürztraminer auf kalkhaltigem Schotter mit Lehmerde in den besten Weinbergslagen auf den Hügeln von Kurtatsch. Die günstige Lage der Weinberge, die ideale Sonneneinstrahlung und die gute Durchlüftung der Trauben versprechen dieser Sorte hervorragende Qualitäten.

Hektarertrag: 50 hl

Vinifikation: Die Trauben gelangen gequetscht und entrappt in die pneumatische Tankpresse. Vor dem Pressvorgang erfolgt eine sechs- bis achtstündige Kaltmazeration um die wertvolle Fruchtigkeit des Weines zu betonen. Anschließend werden die Trauben sanft abgepresst und durch natürliche Sedimentation von den Trubstoffen geklärt. Die alkoholische Gärung erfolgt mit Reinzuchthefen bei kontrollierter Temperatur von 18 °C im Edelstahlgebinde.

Charakteristische Eigenschaften: Mit Sicherheit der typischste Südtiroler Weißwein; körperreich und aromatisch.

Farbe:	intensiv leuchtend strohgelb bis goldgelb
Geruch:	würzige Noten, süß-muskatellartig nach Trockenblumen, Nelken und Rosenblüten; Aromen von reifen gelben Früchten (insbesondere Pfirsiche und Aprikosen) vermischen sich mit exotischen Düften von Lychees, Mango und Passionsfrucht
Geschmack:	vollmundig, würzig, reich, mit feiner Säure; ein Gewürztraminer, der mit aromatischer Länge überzeugen kann

Speisenempfehlung: kräftig schmeckende Vorspeisen (z.B. Terrine und Pasteten), gegrillter oder gebratener Fisch, Krusten- und Schalentiere, weiße Fleischsorten, Geflügel, Gerichte der asiatischen Küche

Serviertemperatur: 10 – 12 °C

Lagerfähigkeit: 5 – 6 Jahre

PETER ZEMMER Weingut | Weinstraße 24 | 39040 Kurtinig a.d.W. (BZ) | Südtirol/Italien
Tel. +39 0471 817143 | info@peterzemmer.com | www.peterzemmer.com