

SÜDTIROL EISACKTALER DOC
GEWÜRZTRAMINER

- JAHRGANG** 2019
REBSORTE Gewürztraminer
ANBAUHÖHE 400 - 700 m
BODEN mineralreiche, schottrige Diorit- und Quarzphyllit-Verwitterungsböden
- VINIFIKATION** schonende Verarbeitung und Pressung, temperaturkontrollierte Gärung sowie Ausbau auf der Feinhefe im Edeltank, kein biologischer Säureabbau
- CHARAKTERISTIK**
Farbe gelb mit grünlichen Reflexen
Geruch elegant, sortentypisch, mit unverkennbarem Bouquet von edlen Gewürzen und Rosen
Geschmack kräftig, voll, aromatisch
LAGERFÄHIGKEIT 3 - 5 Jahre
- EMPFEHLUNG** zu Krabben, Hummer, Garnelen, Langusten, zu Gänseleberpastete, gratinierten Gerichten, zu pikantem Käse, als Aperitif
- TRINKTEMPERATUR** 8° - 10°
- ANALYTISCHE WERTE**
Alkoholgehalt 14,0 % vol.
Restzucker 3,1 g/l
Säure 6,1 g/l



EISACKTALER KELLEREI
Leitach 50 • 39043 Klausen (BZ)
Südtirol • Italien
www.eisacktalerkellerei.it
info@eisacktalerkellerei.it
Tel. +39 0472 847 553
MwSt.Nr. - 00124420217