

GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

Gewürztraminer

Südtirol DOC

Anbaugebiet

Die lehmigen und mittelschweren Böden auf der Ostseite des Unterland, sowie die sandigen Porphyrböden im Überetsch verleihen diesem Gewürztraminer seine einzigartige Aromatik. Die verschiedenen Höhenlagen (280-350m) der Weinberge tragen zum harmonischen und einzigartigen Geschmack dieses Weines bei.

Vinifikation und Ausbau

Die Trauben werden von Hand gelesen und in kleinen Behältern angeliefert. Nach dem sanften Abpressen der Trauben wird der Most durch natürliche Sedimentation von den Trubstoffen geklärt. Die Gärung erfolgt im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur mit anschließendem Ausbau auf der Feinhefe.

Weinportrait

Ein intensives Aroma nach tropischen Früchten und weißen Rosenblättern, sowie eine harmonische Struktur charakterisieren diesen Gewürztraminer. Die „Neue Küche“ bietet viele Gelegenheiten um die Merkmale dieses Weines zur Geltung zu bringen - ob als Aperitif oder auch zu würzig bis pikanten Speisen.

| | |
|-------------------|----------------------------------|
| Jahrgang | 2025 |
| Anbaugebiet | Überetsch & Unterland (280-350m) |
| Rebsorte | Gewürztraminer |
| Serviertemperatur | 10-12 °C |
| Ertrag | 70 hl/ha |
| Alkohol | 13,5 vol.% |
| Gesamtsäure | 5,14 g/l |
| Restzucker | 3,3 g/l |
| Lagerfähigkeit | 5-7 Jahre |

