

GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

Aimé Gewürztraminer

Südtirol DOC

Anbaugebiet

Die Sorte wurde nach dem Weindorf Tramin im Südtiroler Unterland benannt. Die Trauben haben eine rötliche Farbe und finden in den Tallagen des Unterlandes auf 280-350m optimale Wachstumsbedingungen vor. Hier sind die Böden lehmhaltig und die phenolische Reife der Trauben wird vom warmen Mikroklima begünstigt.

Vinifikation und Ausbau

Die Trauben werden von Hand gelesen und in kleinen Behältern angeliefert. Nach anschließender kurzer Mazeration und sanfter Ganztraubenpressung wird der Most durch natürliche Sedimentation von den Trubstoffen geklärt. Die alkoholische Gärung findet bei kontrollierter Temperatur im Edelstahltank statt. Der Ausbau erfolgt für 6 Monate auf der Feinhefe im Edelstahltank, ohne biologischem Säureabbau.

Weinportrait

Der intensive und aromatische Duft und sein voller und weicher Charakter verlangen nach Speisen mit kräftigem Geschmack. Wir empfehlen ihn zu beispielsweise zu Krustentieren und würzigem Käse. Sehr interessant ist auch die Begleitung zu pikanten Gerichten und süß-sauren Gerichten mit asiatischem Einfluss.

Jahrgang	2024
Anbaugebiet	Unterland (280-350m)
Rebsorte	Gewürztraminer
Serviertemperatur	10-12 °C
Ertrag	56 hl/ha
Alkohol	14,5 vol.%
Gesamtsäure	5,62 g/l
Restzucker	7,2 g/l
Lagerfähigkeit	5 Jahre

