

2019 Gewürztraminer trocken Pfaffenhofen | VDP.ORTSWEIN

Rebsorte	Gewürztraminer
Geschmack	trocken
Boden	Gipskeuper
Vinifikation	Selektive Handlese, gesunde, reife Trauben, 28 Std. Maischestandzeit, kühle kontrollierte alkoholische Gärung
Beschreibung	Im Glas funkelt dieser Gewürztraminer in hellem Goldgelb und zeigt eine gute Schlierenbildung.

Der Rebsorte entsprechend wird die Nase mit blumig-würzigen Aromen wie Rose und Muskat verwöhnt. Auch die fruchtige Seite kommt nicht zu kurz. Hier kommen Reineclauden, Mirabelle und Zitrus zusammen mit pflanzlichen Noten wie Efeu in der Nase an.

Im Mund werden die intensiv blumig-würzigen Noten bestätigt. Auch das gelbe Steinobst ist wieder da. Grapefruit und Nelke bilden bei einem kräftigen Körper ein schönes Gegengewicht zur gut eingebundenen Säure. Der angenehme Nachhall wird von Rose und Gewürzen getragen.

Gewürztraminer mit gutem Trinkfluss!

Verkostung und Speisenempfehlung: Weinakademikerin Angelika Steiner, Juli 2020

Serviertemperatur	8 – 10 °C
Speisenempfehlung	Brotsalat, Entenbrust, Vesper mit Leberwurst
Alkohol	13,5 % vol
Restzucker	5,2 g/l
Säure	6,0 g/l
Optimale Trinkreife	2020 - 2023