



2018

Gewürztraminer ★★

QbA edelsüß



Gewürztraminer



Exzellenter Wein aus stark ertragsreduziertem Anbau. 60 Liter pro Ar (100 m²) Anbaufläche.



Vorhandener Alkoholgehalt: 12,5 % vol. Alkohol

Restzucker: 36,5 g/l

Gesamtsäure: 5,1 g/l



Stuttgart



Am Gaumen kommen deutlich Zitrus-Noten und Ananas-Aromen zum Vorschein. Daneben zeigt sich auch Papaya und Banane. Durch die hohe Rest-Süße hat dieser Wein einen sehr langen Abgang am Gaumen.



In der Nase erinnert dieser Gewürztraminer an Rosen und Weinbergpfirsich. Auch Mango und Ananas-Düfte zeigen sich deutlich. Insgesamt zeigt dieser Wein ein sehr intensives, blumiges Bukett.



Flammkuchen, salzige Speisen, asiatische Gerichte, leichtes Wild und herzhafter Käse oder kraftvolles Gebäck.



Trinktemperatur 8 - 10 °C



Kühl bei gleichbleibender Temperatur lagern. Nicht der direkten Sonneneinstrahlung aussetzen.



Enthält Sulfite. Das Auskristallisieren von Weinstein ist eine natürliche Reifeerscheinung. Weder Weinstein noch Depot wirken sich negativ auf Geschmack und Geruch des Weins aus.