

GEWÜRZTRAMINER FESTIVAL - CLASSIC

JAHRGANG:	2017
FÜLLMENGE:	0,75 l
WEINSORTE:	100 % Gewürztraminer
HERKUNFT:	Dorf Tirol, Schenna, Algund, Lana, Marling 400 – 500 m
BÖDEN:	Moränenschutt, leicht, durchlässig, humoser schwach lehmiger Sand
ALTER DER REBEN:	10-15 Jahre
LAGERFÄHIGKEIT:	3 Jahre +

ANALYSEWERTE

ALKOHOL:	13,5 %
GESAMTSÄURE:	5,06 g/l
RESTZUCKER:	4,5 g/l

AUSBAU

Kaltmazeration in der Traubenpresse für 12 Stunden. Alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur in kleinen Edelstahl tanks. Spätere Lagerung auf der Feinhefe für 5 Monate.

ANMERKUNG VOM KELLERMEISTER

Die Farbe ist lebhaft strohgelb mit grünlichem Schimmer. Die blumigen Aromen erinnern an Rosen, Muskat und Zitrusfrüchten. Im Geschmack präsentiert sich der Wein frisch, elegant und weiche mit langem Finale.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Empfehlung: Aperitif, asiatische Gerichte, Krustentiere

Serviertemperatur: 12-14°C

GEWÜRZTRAMINER FESTIVAL – CLASSIC

ANNATA:	2017
CONTENUTO:	0,75 l
VINO:	100 % Gewürztraminer
VIGNETO:	Tirol, Scena, Lagundo, Lana, Marlengo 400 – 500 m
TERRENI:	Terreno leggero, permeabile, d'origine morenica, terreno sabbioso, argilloso, arricchito di humus
ETÀ DELLE VITI:	10-15 anni
INVECCHIAMENTO:	3 anni +

ANALISI CONTENUTO

ALCOOL:	13,5 %
ACIDITÀ TOTALE:	5,06 g/l
ZUCCHERO RESIDUO:	4,5 g/l

VINIFICAZIONE

Macerazione a freddo per 12 ore. Fermentazione alcolica a temperatura controllata in piccoli serbatoi vinari di inox. Segue maturazione sui lieviti per 5 mesi.

VALUTAZIONE DELL'ENOLOGO

Il colore è un vivace giallo paglierino con riflessi muschiati. L'aroma è fiorito con note di rose, garofani, noce moscata ed oli eterici. Il sapore è armonioso, fresco e morbido con un retrogusto persistente.

ABBINAMENT

Ideale con aperitivi, ricette asiatiche, crostacei.

Temperatura di servizio: 12-14°C

GEWÜRZTRAMINER FESTIVAL - CLASSIC

VINTAGE:	2017
CONTENTS:	0,75 l
VARIETY:	100 % Gewürztraminer
VINEYARD:	Dorf Tirol, Schenna, Algund, Lana, Marling 400 – 500 m
SOIL:	Moränenschutt, leicht, durchlässig, humoser schwach lehmiger Sand
AGE OF VINES:	10-15 years
SHELF LIFE:	3 years +

ANALYSIS

ALCOHOL:	13,5 %
TOTAL ACIDITY:	5,06 g/l
RESIDUAL SUGAR:	4,5 g/l

VINIFICATION

Cold maceration for 12 hours. Temperature controlled alcoholic fermentation in small stainless steel tanks. Maturation on the fine yeast for 5 months

TASTING

The colour is vivid straw yellow with green reflexes. The flowery aromas remind of roses, nutmeg and citrus fruits. Fresh and elegant on the palate with a long finish.

WINE & FOOD

Recommended as an aperitif, with Asian dishes, shellfish

Serving temperature: 12-14°C

