

GEWÜRZTRAMINER GRAF SELEKTION

JAHRGANG:	2017
FÜLLMENGE:	0,75 l
WEINSORTE:	100 % Gewürztraminer
HERKUNFT:	Algund, Dorf Tirol, Labers, Lana 400 – 500m
BÖDEN:	Moränenschutt, leicht, durchlässig, poröse Verwitterungsböden, hoher Kiesanteil an den Hängen, sandig in der Talsohle
ALTER DER REBEN:	10-15 Jahre
LAGERFÄHIGKEIT:	5 Jahre +

ANALYSEWERTE

ALKOHOL:	14,5 %
GESAMTSÄURE:	4,5 g/l
RESTZUCKER:	4,5 g/l

AUSBAU

Kaltmazeration für 12 Stunden. Alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur in kleinen Edelstahltanks. Spätere Lagerung auf der Feinhefe für 6 Monate.

ANMERKUNG VOM KELLERMEISTER

Die Farbe ist lebhaft strohgelb mit grünlichem Schimmer. Das Bouquet erinnert an Blütenaromen, Rosen, Minze und Zitronenmelisse. Im Mund harmonisch, frisch, weich, würzig, ausgeglichen und lang anhaltend.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Empfehlung: als Aperitif, asiatische Gerichte, Krustentiere
Serviertemperatur: 12-14°C

GEWÜRZTRAMINER GRAF SELEZIONE

ANNATA:	2017
CONTENUTO:	0,75 l
VINO:	100 % Gewürztraminer
VIGNETO:	Lagundo, Tirolo, Labers, Lana 400 -500m
TERRENI:	Terreno leggero, permeabile d'origine morenica, terreni porosi derivati, terreni sabbiosi, alta percentuale di ghiaia in collina
ETÀ DELLE VITI:	10 – 15 anni
INVECCHIAMENTO:	5 anni +

ANALISI CONTENUTO

ALCOOL:	14,5 %
ACIDITÀ TOTALE:	4,5 g/l
ZUCCHERO RESIDUO:	4,5 g/l

VINIFICAZIONE

Macerazione a freddo per 12 ore. Fermentazione alcolica a temperatura controllata in piccoli serbatoi vinari in inox. Segue maturazione sui lieviti per 6 mesi.

VALUTAZIONE DELL'ENOLOGO

Il colore è un vivace giallo paglierino con riflessi muschiati. Il bouquet è fiorito con note di rose, menta e melissa. Il sapore è armoniosamente fresco, con morbidezza ed aroma ben equilibrato e con retrogusto persistente.

ABBINAMENT

Ideale con aperitivi, ricette asiatiche, crostacei
Temperatura di servizio: 12-14°C

GEWÜRZTRAMINER GRAF SELECTION

VINTAGE:	2017
CONTENTS:	0,75 l
VARIETY:	100 % Gewürztraminer
VINEYARD:	Algund, Dorf Tirol, Labers, Lana 400 – 500 m
SOIL:	Morainic soils, light, permeable, porous weathered soils, high gravel content on the hillside, sandy in the valley
AGE OF VINES:	10-15 years
SHELF LIFE:	5 years +

ANALYSIS

ALCOHOL:	14,5 %
TOTAL ACIDITY:	4,5 g/l
RESIDUAL SUGAR:	4,5 g/l

VINIFICATION

Cold maceration for 12 hours. Temperature controlled alcoholic fermentation in small stainless steel tanks. Storage on the fine yeast for 6 months.

TASTING

The colour is a vivid straw yellow with a green shimmer. The bouquet reminds of flowers, roses, mint and lemon balm. Harmonious, fresh, soft and spicy on the palate, persistent.

WINE & FOOD

Recommended as an aperitif, with Asian dishes, shellfish
Serving temperature: 12-14°C

