



2023 GEWÜRZTRAMINER KABINETT

LAGE



Weinberge innerhalb der Gemarkung Godramstein

BODEN

Kalkhaltige Keuperböden mit hohem Tonanteil

LESE / AUSBAU

Handgelesene, selektierte Trauben, schonend verarbeitet, temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank, ca. 3 Monate Lagerung & Reife auf der Feinhefe

ERTRAG

60 hl / ha

CHARAKTER

Kühle, helle, etwas pflanzliche und florale Nase mit gelb- und auch angedeutet weißfruchtigen Noten. Schlanke, feinsaftige, kühle Frucht, lebendige Säure und zarter Griff, kräuterig-pflanzliche und wieder auch florale Töne, gute Nachhaltigkeit, leichtfüßiger Stil, integrierte Süße, sehr guter, saftiger Abgang mit gewissem Zug.

SPEISEEMPFEHLUNG

Aromatische asiatische Gerichte mit Curry, Limettengras, Ingwer etc., Käse, Desserts oder als Aperitif

TRINKTEMPERATUR

9-11 °C

LAERFÄHIGKEIT

Optimaler Trinkgenuss bis 2030

Flaschengröße: 0,75 L

Vorhandener Alkohol: 9 % vol

Allergene: enthält Sulfite

