



k.martini & sohn

Klassische Linie

SÜDTIROLER GEWÜRZTRAMINER DOC

Jahrgang	2018
Traubensorte	100% Gewürztraminer
Beschreibung	Ein stroh- bis goldgelber, aromatischer und komplexer Weißwein, mit ausgeprägtem Geruch und angenehm trockenem, leicht würzigem Aroma. Neben Gewürznoten sind auch Anklänge von Nelken, Rosen und Litschis spürbar.
Empfohlene Speisen	Er eignet sich gut zu Fischvorspeisen, Pasteten, Gänseleber, Schalen- und Krustentieren, sowie zur gewürzten orientalischen Küche, gibt aber auch einen vorzüglichen Aperitif-oder Dessertwein ab.

Serviertemperatur	12° - 14° C
Lage/Klima/Boden	Girlan und Tramin
Anbauform	Guyot
Ertrag	70 hl/ha
Vinifizierung	Vergärung bei kontrollierter Temperatur und Ausbau im Edelstahltank

Analysewerte:

Alkohol	14 %Vol
Säure	5,6 g/l
Restzucker	3,1 g/l
Extrakte	25,2 g/l
Lagerfähigkeit	1-3 Jahre

