



Weinexpertise

2016

Gewürztraminer Spätlese

Deutscher Prädikatswein

Der Weinberg

Auf elsässischer Seite der Grenze auf kargem Kalksteinboden gewachsen. Alter der Reben: 35 Jahre.

Der Ausbau

Die Trauben wurden sorgsam von Hand selektioniert, entrappt und nach 48 stündiger Maischestandzeit schonend gepresst. Die gezügelte Vergärung und der weitere Ausbau erfolgt im Edelstahltank. Nach 6 Monaten Hefelager und schonendster Filtration erfolgte die Abfüllung im Mai 2017.

Der Wein

Wunderbar typisch mit Rosen- und Lycheeduft. Anklänge an Citrus und Apfel mit etwas Maracuja. Passt sehr gut zu Wild- und Leberterriner.

Vorhandener Alkohol:	10,0 % Vol.
Säure:	7,7 g/l
Restzucker:	58,2 g/l
Trinktemperatur:	7-10 °Celsius

