



## GEWÜRZTRAMINER

### trocken

Jahrgang:	2016
Boden:	bunter Mergelboden
Mostgewicht:	97°Oechsle
Traubenverarbeitung:	Trauben abgebeert, 30 Std. Kaltmazeration
Ausbau:	gekühlte Spontangärung
Flaschengröße:	0,75l

#### Analytische Daten

Restzucker:	8,7 g/l
Säure:	5,7 g/l
Alkohol:	12,5% vol.

Weinbeschreibung: Gelbe Rosen und Zimt sind als erstes präsent bei diesem trocken ausgebautem Gewürztraminer. Eine elegante Frische lässt die vielfältigen Gewürzkomponenten lange am Gaumen tanzen.