



GEWÜRZTRAMINER

Auslese, Großheppacher Steingröble

Jahrgang:	2022
Boden:	Bunter Mergelboden
Mostgewicht:	115°Oechsle
Flaschengröße:	0,75l
Restzucker:	105,7 g/l
Säure:	7,3 g/l
Alkohol:	9 % vol.
Traubenverarbeitung:	Trauben abgebeert, 30 Std. Kaltmazeration
Ausbau:	Gekühlte Spontangärung
Weinbeschreibung:	Gelbe Rosen und Honigmelone sind als erstes präsent bei diesem trocken ausgebauten Gewürztraminer. Eine elegante Frische lässt die vielfältigen Gewürzkomponenten lange am Gaumen tanzen. Seine kleinen und rötlich gefärbten Beeren sind reich an Inhalts- und Extraktstoffen. Dicht, intensiv, fruchtsüß.

