



GEWÜRZTRAMINER trocken

Jahrgang:	2021
Boden:	Keuperboden
Mostgewicht:	90°Oechsle
Traubenverarbeitung:	Trauben abgebeert, 30 Std. Kaltmazeration
Ausbau:	gekühlte Spontangärung
Flaschengröße:	0,75l

Analytische Daten

Restzucker:	6,5 g/l
Säure:	6,9 g/l
Alkohol:	12 % vol.
Weinbeschreibung:	Gelbe Rosen und Honigmelone sind als erstes präsent bei diesem trocken ausgebautem Gewürztraminer. Eine elegante Frische lässt die vielfältigen Gewürzkomponenten lange am Gaumen tanzen.