

# JOSEF BRIGL

## Höfe-Linie

### SÜDTIROL GEWÜRZTRAMINER *Vigna WINDEGG*

**KLASSIFIZIERUNG:** DOP - Denominazione di Origine Protetta

**REBSORTE:** Gewürztraminer

**WEINBERG und LAGE:** Die rötlichen Gewürztraminer-Trauben stammen aus dem Weingut **Windegg** in Kaltern (400 m.ü.d.M.) von leicht kalkigen und warm lehmigen Böden.

**VINIFIKATION und AUSBAU:** Nach kurzer Kaltmazeration und sanfter Pressung wird der Most geklärt. Die Gärung findet bei kontrollierter Temperatur im Edelstahltank statt. Ohne biologischem Säureabbau folgt der Ausbau im Edelstahltank auf der Feinhefe.

**CHARAKTER:** Der Gewürztraminer zählt mittlerweile zu den gefragtesten Weinen Südtirols. Er ist ein stroh- bis goldgelber, aromatischer und körperreicher Weißwein, mit leichtem bis ausgeprägtem Geruch und angenehm trockenem, leicht würzigem Aroma. Neben Gewürznoten sind auch Anklänge von Nelken, Rosen und Litschis spürbar.

**EMPFEHLUNG:** Er eignet sich gut zu Fischvorspeisen, Pasteten, Gänseleber, gibt aber auch einen vorzüglichen Aperitif- oder Dessertwein ab.

**SERVIERTEMPERATUR:** 11 - 13° C

**HALTBARKEIT:** 2 - 3 Jahre

**ANALYSE:**

Alkohol: ca. 14,5% vol

Säure: ca. 5 g/l

Restzucker: ca. 1 g/l

