BRIGL
1309

Klassische Linie

SÜDTIROL
GEWÜRZTRAMINER



KLASSIFIZIERUNG: DOC - Denominazione di Origine Controllata
REBSORTE: Gewürztraminer
WEINBERGE und LAGEN: Die rötlichen Gewürztraminer-Trauben stammen aus dem Überetsch und am Eingang des Eisacktales von leicht kalkigen und warm lehmigen Böden auf 450-500 m ü.d.M.
VINIFIKATION und AUSBAU: Nach kurzer Kaltmazeration und sanfter Pressung wird der Most geklärt. Die Gärung findet bei kontrollierter Temperatur im Edelstahltank statt. Mit zum Teil biologischem Säureabbau folgt dann 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. 13% vol
Säure: ca. 5 g/l
Restzucker: ca. 1 g/l

SÜDTIROL

JOSEF BRIGL srl - Weinkellerei-Weingüter
I-39057 St. Michael/Eppan (BZ) SÜDTIROL - Maria-Rast-Weg 3
Tel. +39 (0471) 662419 - brigl@brigl.com - www.brigl.com