

502

Von
Blumen 
die Weinberge Südtirols

SÜDTIROL ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER



Die Herkunft dieser Rebsorte ist fraglich. Manche glauben sie ist im Elsass, andere im Ort Tramin (Bozen), andere wieder im Württemberg und schließlich in das Rheintal. Zum ersten mal erscheint das Wort Traminer im 1349 im „Buch der Natur“ von Konrad Meigenberg, Dekan im Dom von Regensburg, eine alte Stadt im Franken in Deutschland.

Rebsorte: Gewürztraminer.

Bezeichnung: Gewürztraminer Alto Adige – Südtirol doc/dop.

Anbaugebiet: Buchholz bei Salurn (BZ), Südtirol.

Ernte: Handlese in kleinen Kisten.

Vinifikation: Nach dem sanften Abbeeren, folgt eine Kaltmazeration bei 12°C. Gärung bei kontrollierter Temperatur im Stahltank.

Ausbau: Nach der Gärung folgt die Lagerung des Weins auf Feinhefe im Edelstahl für ca. 6 Monate.

Farbe: Volles Strohgelb.

Geruch: Sehr intensiv und aromatisch, nach Blumen, mit Noten von gelben Früchten, Litschi, Rosen, Akazienblüten und Safran.

Geschmack: Ein sehr ausgewogener Wein, auf vollmündigen und frischen Noten basiert, von einer nie angreifenden Weiche unterstützt, hervorragende Struktur und ein schöner langer aromatischer Abgang, leicht nach Mandeln.

Speisenempfehlung: Perfekt als Aperitif, passt zu Krebstieren, ethnischer Küche und würzigen Gerichte.

Serviertemperatur: 8 - 10°C.

VON BLUMEN IN APPIANO-CORNAIANO (BZ) ITALIA
WWW.VONBLUMENWINE.COM