



OXENREITER



GEWÜRZTRAMINER Selection

Rebsorte: Gewürztraminer

Vinifikation: Vor dem Pressvorgang erfolgt eine sechs- bis achtstündige Kaltmazeration um die wertvolle Fruchtigkeit des Weines zu betonen. Gärung im Stahltank. Reifung bei langem Hefekontakt im Stahltank.

Charakteristische Eigenschaften: ein aromatischer Wein, blumiges Aroma, kräftig, würzig, mit vollmundigem Körper und langem Abgang. Ausgeprägter Duft nach Rosenblüten und Gewürznoten.

Speisempfehlung: hochwertiger und ausgezeichneter Aperitif Wein, sowie auch zu Krabben, Hummer und Schalentiere

Serviertemperatur: 12°- 13° C

Alkoholgehalt: 13,5 % vol

Säure: 7,1 g/l

Vitigno: Gewürztraminer

Vinificazione: Macerazione a freddo della buccia e fermentazione a temperatura controllata. Segue un affinamento in acciaio inox di alcuni mesi a lungo contatto con i lieviti, maturazione in botte di acciaio.

Caratteristiche: scintillante, con profumi esotici e conturbanti, cremoso in bocca, persistente, con un bouquet pronto ad esplodere da un momento all'altro, si riconosce non appena si accosta il naso al bicchiere

Abbinamenti: adatto come eccellente aperitivo, antipasti di pesce

Temperatura di servizio: 12°- 13° C

Grado alcolico: 13,5 % vol

Acidità: 7,1 g/l