



GEWÜRZTRAMINER 2024

ALTO ADIGE

Vitigno: Traminer aromatico

Sito: Kalterersee Bärenal 340 m s.l.m.;
Termeno 250m s.l.m.

Resa: ridotta 80 quintali/ettaro

Gradazione alcolica: 15,5 % vol.

Acidità: 5,2 g/l

Residuo zuccherino: 4,8 g/l

Descrizione: Il Gewürztraminer è un vino dal colore giallo brillante con una vasta gamma di aromi: petali di rosa, miele, albicocche mature e litchi. Ha un gusto molto speziato e pieno, con un corpo deciso e un finale persistente.

Abbinamento: il vino si abbina molto bene a formaggi saporiti, alla cucina asiatica e ai piatti di pesce, ma è anche un eccellente vino da aperitivo.

Temperatura di servizio: 10°- 12°C