

# Gewürztraminer 2016

IGT Mitterberg

---



<b>Rebsorte:</b>	Gewürztraminer 100 % , verschiedene Klone Kalkschotterböden mit Lehm		
<b>Lage:</b>	auf 500-550 m Meereshöhe,		
<b>Erziehung:</b>	Guyot		
<b>Ertrag pro Hektar:</b>	6.000 kg		
<b>Serviertemperatur:</b>	10 – 12 ° C		
<b>Analysewerte:</b>			
Vol % alc.	15,0	Gesamtsäure g/l	4,0
ph	3,65	Zucker g/l	2,4

## Vinifikation:

Ernte in Kleinkisten mit manueller Selektion im Weinberg Ende September 2015, Spontangärung, Vergärung auf den Schalen mit Maischestandzeit von 2 Wochen, danach schonende Pressung und weitere Vergärung, Ausbau in Tonneau-Fässern mit Reifung auf der Feinhefe für 12 Monate. Füllung April 2017.

## Verkostungsnotiz:

Deutliche orange Tönung, intensiver typischer Duft nach Honig und Muskat mit komplexen Aromen nach Gewürzen und exotischen Früchten, er besticht durch schöne, harmonische Säure.

## Speisenempfehlung:

Würzige, asiatische Gerichte, Sushi mit Wasabi, Süß-saure Speisen, Fische und Krustentiere, Pasteten und Gänseleber, gereifte Käse, Desserts.

## Prämierung:

<b>2015:</b>	4 Sterne ****	VINIBUONI d'Italia 2018
	88 Punkte	Wein-Plus.eu 2018
<b>2016:</b>	89 Punkte	The Wine Hunter 2018

