



Gewürztraminer

Südtirol Alto Adige DOC, Schreckbichl Colterenzio

Der Hocharomatische aus Südtirol

Beschreibung:

Der verführerische und ausgesprochen aromatische Gewürztraminer stammt aus Reblagen auf einer Höhe von 400 - 460 m über Meer, die Böden zeichnen sich durch Moränenablagerungen aus. Die ausserordentlich reiche Aromatik nach Rosenblüten, exotischen Früchten und Würze machen diesen Weisswein zu einem echten Schmeichler.

Aromenprofil:

Helles Gelb, glänzende Akzente. Eine frischfruchtige, typische Nase, die Aromen nach Aprikosen, Zitrusfrüchten und Rosenblättern zeigt, auch etwas Muskat. Eine balancierte Frucht mit einer ansprechenden Fruchtsüsse, die Aromen des Bouquets bestätigen sich im Wesentlichen, ergänzt durch mineralische Noten wie nasser Stein und etwas Salz; sehr harmonisches, saftiges Finale.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süsswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Italien

Produzent: Schreckbichl Colterenzio

Ausbau: 5 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 100% Gewürztraminer

Artikelnummer: 0898625

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gewürztraminer

Südtirol Alto Adige DOC
Schreckbichl Colterenzio

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Gewürztraminer
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	5 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.