



P|S



DeSilva

GEWÜRZTRAMINER

SÜDTIROL • ALTO ADIGE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Rebsorte: 100% Gewürztraminer.

Beschreibung: Dieser Gewürztraminer ist eine autochthone Rebsorte. Er überzeugt durch sein typisches Aroma von Lychee, Rosen und Gewürznelken, sowie mit seinem saftigen, harmonischen Geschmack. Charakteristisch ist die Farbe von Strohgelb bis Goldgelb.

Lage: Verschiedene Lagen aus Kaltern und Tramin, 300-500 m Meereshöhe.

Boden: Sandiger Lehm, steiniger Kalkboden.

Ernte: Mitte bis Ende September.

Ertrag: 75 hl/ha

Ausbau: Eiweißweinkelterung. Jenach Reife wird eine kurze Standzeit nach dem Entrappen durchgeführt und gezielt mazeriert. Anschließend wird diese Maische abgepresst und der Most zur natürlichen Vorklärung für einen Tag im Tank stehen gelassen. Dann wird der Most bei kontrollierter Temperatur (15°C) im Edelstahltank vergoren. „Sur Lie“ Phase für einige Monate im Edelstahl.

Lagerfähigkeit: 5 - 10 Jahre

Serviertemperatur: 12°C

Speiseempfehlung: Passt sehr gut zu Schalen- und Krustentieren, zu gegrilltem und geräuchertem Meeresfisch und hellem Fleisch, zu asiatischer Küche, pikanten Vorspeisen, Pasteten und zu verschiedenen Schimmelkäsesorten aus Ziegen-, Schaf- und Kuhmilch. Ideal auch als Aperitif.

JAHRGANG 2023

ALKOHOL: 14,0 % vol.

GESAMTSÄURE: 5,2 g/l

PH-WERT: 3,45

BIOLOGISCHER SÄUREABBAU: 0%

