



### Mikrozone Überetsch Unterland

Klassiker Südtirols sind Gewürztraminer, Vernatsch, Pinot Noir und Lagrein. Ausgewählte Traubengualitäten aus den Weinbergen im Überetsch und Unterland zeigen die Vielseitigkeit und die Authentizität dieser Mikrozone im Süden Südtirols.

## I Vigneti Südtiroler Gewürztraminer

### Rebsorte

100% Gewürztraminer

### Beschreibung

Dieser Gewürztraminer ist eine autochthone Rebsorte. Er überzeugt durch sein typisches Aroma nach Lychees, Rosen und Gewürznelken sowie seinen saftig, harmonischen Geschmack. Charakteristisch ist die Farbe von Strohgelb bis Goldgelb.

### Lage

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

### Boden

Sandig, steinige und leicht lehmige Böden

### Lese

Mitte bis Ende September

### Ertrag

90 hl/ha

### Ausbau

Weissweinkelterung. Je nach 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 stehengelassen. Dann wird der Most bei kontrollierter Temperatur (15°C) im Edelstahltank vergoren. Wichtig ist das wir nach vollendeter Gärung auch mit dem „SurLie“ – Verfahren arbeiten, um die Feinhefe stetig in Schwebelage zu halten und somit die volle Extraktion und Entwicklung zu gewährleisten.

### Lagerfähigkeit

3 - 5 Jahre

### Serviertemperatur

12 °C

### Speisenempfehlung

Zu Schalen- und Krustentieren, zu gegrilltem Meeresfisch und hellem Fleisch, zu asiatischer Küche, pikanten Vorspeisen, Pasteten und zu verschiedenen Schimmelkäse aus Ziegen-, Schaf- und Kuhmilch. Ideal als Aperitif.

*i Vigneti*