

Gewürztraminer

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.

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

Boden: Sandig, steinige und leicht lehmige Böden

Lese: Mitte bis Ende September

Ertrag: 75 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 stengelassen. Dann wird der Most bei kontrollierter Temperatur (15°C) im Edelstahltank vergoren. Wichtig ist, dass 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

Speisempfehlung: Passt sehr gut 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 auch als Aperitif.

DE SILVA *Terroir*

Der Familiennamen De Silva stammt von unseren Vorfahren und steht für die Selektion der besten Traubenqualitäten und Pflege des Bodens der alten, tiefwurzelnden Rebanlagen. Herkunft und Charakter aus unseren Weinbergen machen den Unterschied.

