

## Südtiroler Gewürztraminer Passito DOC Cresta



Sorte: Gewürztraminer (100%)  
Erziehungssystem: Guyot  
Boden: sandiger Porphyrboden  
Ertrag: 1.500 l/ha  
Ausbau: Edelstahl  
Flaschenanzahl: 2.500

### Geschichte

Dieser Süßwein wurde 1999 erstmals produziert und hat auf Anhieb von sich reden gemacht, was auch zahlreiche Preise und Auszeichnungen auf nationalen und internationalen Verkostungen belegen.

### Herkunft

Die Trauben für den „Cresta“ werden auf dem Kristplonerhof in Guntschna angebaut. Der Name des Weins soll an die ehemalige Bezeichnung dieser Gegend „cresta piana“ erinnern, aus der sich im Laufe der Jahrhunderte der Name „Kristploner“ entwickelt hat. Nur die besten und gesündesten Trauben werden für diesen Wein ausgewählt.

### Ausbau

Die Trauben werden nach der Ernte ca. 5 Monate lang getrocknet und dann erst gepresst.

### Beschreibung

Man erhält einen süßen, goldgelben Wein, mit Aromen von Orangenschale, Honig und getrockneten Früchten.

Der „Cresta“ passt am besten zu Süßspeisen und pikantem Käse, besonders zu Blauschimmelkäse wie Roquefort und Gorgonzola. Dessertweine sind sehr lange haltbar. Trinktemperatur zwischen 12 und 18 °C.