

# Klassisch Weiss

GEWÜRZTRAMINER  
SÜDTIROL EISACKTAL DOC

  
**EISACKTAL  
VALLE ISARCO**  
KELLEREI CANTINA

<b>Jahrgang</b>	2023
<b>Rebsorte</b>	Gewürztraminer
<b>Anbauhöhe</b>	400 - 750 m
<b>Ausrichtung</b>	süd-ost
<b>Hangneigung</b>	50%
<b>Hektarertrag</b>	60 hl
<b>Anbauweise</b>	guyot
<b>Erntezeitraum</b>	Anfang Oktober
<b>Boden</b>	mineralreiche, schottrige Diorit- und Quarzphyllit-Verwitterungsböden
<b>Vinifizierung</b>	schonende Verarbeitung und Pressung, temperaturkontrollierte Gärung sowie Ausbau auf der Feinhefe im Edelstahltank, kein biologischer Säureabbau
<b>CHARAKTERISTIK</b>	
<b>Farbe</b>	gelb mit grünlichen Reflexen
<b>Geruch</b>	elegant, sortentypisch, mit unverkennbarem Bouquet von edlen Gewürzen und Rosen
<b>Geschmack</b>	kräftig, voll, aromatisch
<b>Lagerfähigkeit</b>	5 Jahre
<b>Speisenempfehlung</b>	zu Krabben, Hummer, Garnelen, Langusten, zu Gänseleberpastete, gratinierten Gerichten, zu pikantem Käse, als Aperitif
<b>Serviertemperatur</b>	8° C - 10°C

## ANALYTISCHE WERTE

<b>Alkoholgehalt</b>	14,0 % vol.
<b>Restzucker</b>	2,9 g/l
<b>Gesamtsäure</b>	5,9 g/l

