



## SÜDTIROLER GEWÜRZTRAMINER GRAF VON MERAN

FÜLLMENGE:	0,75 l
WEINSORTE:	100 % Gewürztraminer
HERKUNFT:	Algund, Dorf Tirol, Labers, Lana 450 – 500 m
BÖDEN:	Moränenschutt, leicht, durchlässig, poröse Verwitterungsböden, hoher Kiesanteil an den Hängen, sandig in der Talsohle
ALTER DER REBEN:	10 – 15 Jahre
LAGERFÄHIGKEIT:	5 Jahre +

### ANMERKUNG VOM KELLERMEISTER:

Die Farbe ist lebhaft strohgelb mit grünlichem Schimmer. Das Bouquet erinnert an Blütenaromen, Rosen, Minze und Zitronenmelisse. Im Mund harmonisch, frisch, weich, würzig, ausgeglichen und lang anhaltend.

### AUSBAU:

Kaltmazeration für 12 Stunden. Alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur in kleinen Edelstahltanks. Spätere Lagerung auf der Feinhefe für 6 Monate.

### SPEISEEMPFEHLUNGEN:

Empfehlung: als Aperitif, asiatische Gerichte, Krustentiere

Serviertemperatur: 10-14°