



Gewürztraminer

Sanct Valentin

Er ist der Liebling der Italiener und die autochthone, weiße Rebsorte in Südtirol. Der betörende Gewürztraminer zählt zu den spannendsten Gewächsen in der Weinwelt. Charakteristisch für den Gewürztraminer Sanct Valentin ist sein intensives und komplexes Bouquet mit Aromen, die an orientalische Gewürze, zarten Rosenduft und exotische Früchte erinnern. Bereits 1986 wurde der Gewürztraminer als Spitzengewächs der Sanct Valentin Linie erstmals angebaut. Er zeichnet sich durch Langlebigkeit aus und verspricht auch noch nach vielen Jahren ein wunderbares Trinkvergnügen.



goldgelb



breites Aromapotpourri von Rosenduft, exotischer Frucht, bis zu orientalischen Gewürzen



kraftstrotzend, komplex, dezente Restsüße

Reben

Rebsorte: Gewürztraminer

Rebalter: 5 bis 35 Jahre

Anbaubereich

Lage: Ausgesuchte Lagen in Kurtatsch, Kaltern und Eppan (300-500m)

Exposition: Südost

Boden: lehmige Kalkschotterböden

Erziehungsform: Guyot

Lese

Mitte bis Ende Oktober; Lese und Traubenselektion von Hand.

Ausbau

Mazeration der Trauben mit anschließender schonender Pressung. Vergärung und Ausbau imahltank.

Produktion

Ertrag: 45 hl/ha

Trinktemperatur

8 bis 10 Grad

Genussempfehlung

Passt hervorragend zu würzigen Speisen wie Gänsestopfleber und kräftigem Käse sowie zu pikanten Gewürzen, Küchenkräutern aber auch zu Risotto mit Meeresfrüchten oder zur Südtiroler Spezialität „Kloaznravioli mit Graukäse“.

Lagerung/Potential

8 bis 10 Jahre und mehr

Glasempfehlung

