

SÜDTIROL EISACKTALER DOC
ARISTOS
GEWÜRZTRAMINER

REBSORTE Gewürztraminer

ANBAUHÖHE 550 - 650 m

BODEN mineralreiche, tiefgründige, schottrige
Diorit-Verwitterungsböden

VINIFIKATION schonende Pressung nach kurzer
Maischestandzeit, temperaturkontrollierte Gärung
im Edelstahltank, kein biologischer Säureabbau, 7-
monatiger Ausbau auf der Feinhefe

CHARAKTERISTIK

Farbe grünlich bis gelb

Geruch elegant, intensiv, aromatisch, mit
dezentem frischen Duft nach Nelken und
Vanille

Geschmack aromatisch, kräftig, würzig, körperreich

LAGERFÄHIGKEIT 6 - 8 Jahre

EMPFEHLUNG zu Krabben, Hummer, Garnelen, Langusten,
Gänseleber, gratinierten Gerichten, pikantem Käse,
als Aperitif

TRINKTEMPERATUR 10° - 12°



EISACKTALER KELLEREI

Leitach 50 • 39043 Klausen (BZ)
Südtirol • Italien

www.eisacktalerkellerei.it
info@eisacktalerkellerei.it Tel.
+39 0472 847 553
MwSt.Nr. - 00124420217

Aristos