



Leiten

NALS MARGREID
— 1932 —

Gewürztraminer

TRADITION

Rebsorte

100% Gewürztraminer

Herkunftsbezeichnung

Südtirol DOC

Höhenlage

350 – 550 m ü. M.

Ausrichtung

Südost

Gebiet

Die Weinberge des LEITEN Gewürztraminer liegen im Südtiroler Unterland. Der Boden besteht aus tiefgründigem Lehmschotter auf Kalkböden.

Klima

Das mediterrane Klima ist geprägt von warmen Sommern und milden Wintern sowie dem nachmittäglich wehenden warmen Südwind Ora vom Gardasee.

Ausbau

Die Trauben werden von Hand gelesen. Anschließend vergärt der geklärte Most für ca. 3 Wochen im Stahltank. Der Jungwein reift vor der Flaschenfüllung für weitere 5 Monate auf der Feinhefe.

Farbe

Intensives Strohgelb

Geruch

Reiche und würzige Nase, Kiwi, Rosen im Hintergrund

Geschmack

Rund, saftig, Noten von exotischen Früchten, frischer Abgang

Speisempfehlung

Kichererbsenpüree mit Garnelen, Kürbiscremesuppe

Serviertemperatur

10-12 °C

Lagerungsempfehlung

Kühl bei 10-13 °C und min. 60% Luftfeuchtigkeit