

Messnerhof

Weingut · Azienda Vinicola · Winery

Gewürztraminer DOC

Messnerhof

SÜDTIROLER
GEWÜRZTRAMINER
Denominazione di Origine Controllata
2008

Erzeugerabfüllung
Imbottigliato all'origine:
Bernhard Pichler
St. Peter - Bozen - Italien

CONTIENE SOLFITI - ENTHÄLT SULFITE
ITALIA 750 ML e 15% vol L0209



Dieser Wein wächst in Missian in der Gemeinde Eppan. Ein lehmiger und kalkhaltiger Boden versorgt die Reben ausreichend mit Mineralstoffen. Ein geringer Ertrag von 4.000 kg Trauben/ha und zwei verschiedene Erntetermine sind der Grund für seine Vielschichtigkeit. Zwei Drittel der Menge wurden sehr reif geerntet. Ein Drittel wurde einen Monat darauf, als Spätlese mit einem sehr hohen Mostgewicht geerntet, konnte nicht mehr vollständig vergoren werden und verleiht somit dem Wein seinen natürlichen Restzucker, seine große Fülle und Dichte sowie seine Komplexität. Ein Wein mit großem Potential und guter Lagerfähigkeit.

- Kategorie:** Weißwein
- Herkunft:** Südtirol - Italien
- Hersteller:** Messnerhof Bernhard Pichler
- Rebsorten:** 100% Gewürztraminer
- Jahrgang:** 2008
- Inhalt:** 0,75 l
- Farbe:** goldgelb
- Duft:** intensiver und betörender Duft nach Rosenblättern, Gewürznelken, Zimt, Honigmelonen und Blumen
- Geschmack:** Wuchtige Fülle, mit eleganter Säure und dezentem Restzucker
- Alkoholgehalt:** 15,0 %
- Säure:** 5,0 g/l
- Restzucker:** 4,8 g/l
- Trinktemperatur:** 12° C
- Lagerfähigkeit:** bis 2016
- Degustation:** Der Gewürztraminer hat einen intensiven, typischen Duft nach Rosenblüten, Gewürznelken, und reifen tropischen Früchten. Im Geschmack besticht er durch seine reife Fülle gepaart mit eleganter Säure die von einem dezenten Restzuckergehalt abgerundet wird.
- Essen:** Dieser Gewürztraminer ist ein guter Begleiter zu kräftigen Fischgerichten, zu asiatischer Küche, zum Dessert sowie zu Blauschimmel und Rotschmierkäsen.