



GEWÜRZTRAMINER

BEZEICHNUNG | Trentino Doc
kontrollierte Ursprungsbezeichnung

NAME | Gewürztraminer

TRAUBENSORTE | 100%
Gewürztraminer

LAGE | Romagnano, Aldeno und
Cimone Kegel und Hügel, aus
sorgfältig ausgewählten und
überprüften Weinreben

ANBAUART | Spalierziehung und
Pergola Trentina

WEINLESE | Handablese

VINIFIKATION | Reduktive
Cryomaceration, mit Vergärung und
Ausbau in Edelstahltanken

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe | Strohgelb

Geruch | Noten von Rose, Nelke und
Melone

Geschmack | Vollmundig, würzig und
anhaltend

ALKOHOLGEHALT | 13% Vol.

VERFÜGBARE
FLASCHEGRÖSSE | 75 cl.

SERVIERTEMPERATUR | 12°-14° C

SPEISENEMPFEHLUNG | Fisch und
Krebstieregerichte, schmackhafte
Weichkäse