GEMMRICH
WEINGUT & EDELBRENNEREI

Weinexpertise

••

Gewürztraminer

halbtrocken

Jahrgang	2020
Klassifikation	•• Ortswein ••
Flasche	0,75 L
Rebsorte	Gewürztraminer
Anbaugebiet	Württemberg
Lage	Beilsteiner Wartberg
Geschmack	trocken

Traubenlese	Handlese
Gärung	Kaltmazeration
Ausbau	Edelstahl, Feinhefelager bis April
Auszeichnungen	-

Analyse:	
Alkoholgehal	13,5 % Vol.
t	5,0 g/l
Säure	8,9 g/l
Süße	enthält Sulfite
Allergene	

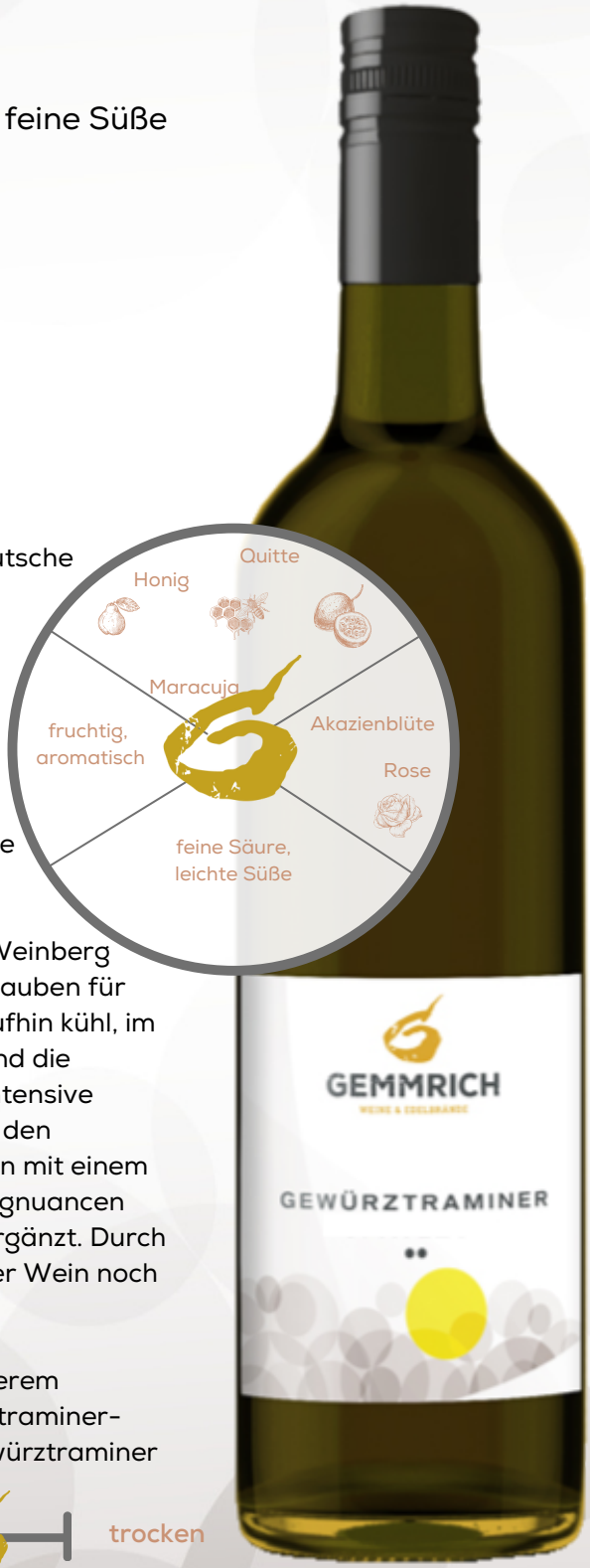
Weingut Gemmrich GbR • Löwensteiner Str. 34 • 71717 Beilstein
Tel. 07062 3514 • Fax 07062 23886 • bg@gemmrich.de • www.gemmrich.de

Quitte, Maracuja, feine Rose

Quitte, Maracuja, Honig, feine Rosenanklänge, milde Säure & feine Süße

Asiatische Gerichte, Käse

9-12 °C



Beschreibung

Gewürztraminer wird in der neuen Weinwelt als typisch deutsche Rebsorte gefeiert.

Das natürlich nicht ohne Grund. Diese Bukettrebsorte ist zwar nicht für Jede/n der perfekte Genuss, aber ein unglaublich Spannender.

Meist wird die Rebsorte durch hre typische Charakteristik eher lieblich ausgebaut. Bei uns wird der Rebsorte, durch die etwas geringere Restsüße, mehr Gaumenspiel verliehen.

Durch die selektionsreiche Handlese sorgen wir bereits im Weinberg für beste Qualität der Trauben. Anschließend bleiben die Trauben für ca. 4 Stunden stehen, bevor der Saft abgepresst und daraufhin kühl, im Edelstahltank vergoren wird. Durch die Maischestandzeit und die langsame, kühle Gärung erhält der Wein seine besonders intensive Aromatik. Nicht umsonst zählt man den Gewürztraminer zu den Bukettrebsorten. Denn der Wein umspielt Nase und Gaumen mit einem ganzen Strauß an Aromen. Quitte, Maracuja und feine Honignuancen werden von floralen Aromen, wie Akazienblüte und Rose, ergänzt. Durch die moderate Säure und doch erkennbare Süße umspielt der Wein noch lange den Gaumen.
I
n besonders guten Jahren wird ein Teil der Trauben zu unserem Winzersekt veredelt. Die Trester verarbeiten wir zu Gewürztraminer-Tresterbrand. Beide Leckereien sind ein Muss für jeden Gewürztraminer Fan.