



Hemberghof



„Fuchslahn“ Südtirol Gewürztraminer

*zupackend
bestimmt
kraftvoll*

Traubensorte: Gewürztraminer 100%
Form: Pergel und Drahtrahmen (Guyot)

Die Lage und ihre Eigenschaften:

Von der Sonne verwöhnte, steile Terrassenanlagen auf kräftigem Lehmschotterboden in 400 - 600 m Meereshöhe verleihen dem Wein sein unverwechselbares, intensives Aroma.

Weinbereitung:

Sorgfältige Lese nach einem Jahr harter Arbeit im Weinberg ist die Voraussetzung, um die ersten Schritte der Kelterung zu beginnen. Nach dem sorgfältigen Abbeeren der Trauben und einiger Zeit Kaltmazeration wird die Maische sanft gepresst. Die Temperatur des Mostes wird auf ca. 17° C reguliert und dann kann die Gärung beginnen. Nach ungefähr zwei Wochen tätigen wir den ersten Abstich von der groben Hefe. Die nächsten Monate reift der Jungwein im Stahlfass mit häufigem Aufrühren der Feinhefe. Gegen Juni des darauf folgenden Jahres wird der Wein abgefüllt. Ab September kommt er in den Handel.

Weinbeschreibung:

Der Gewürztraminer betört mit seinen einmaligen, aromatischen Düften im Bouquet.

Farbe: leuchtend strohgelbe Farbe.

Geruch: intensive und komplexe Aromatik, erinnert an edle Gewürze und feinen Duft von roten Rosen.

Geschmack: Kräftiger Körper und beeriger Geschmack; frische, lebhaft Säure; mineralisch und lang anhaltend.

Empfehl sich zu: Schalen- und Krustentieren, Fisch, Pasteten, pikantem Käse sowie zu gewürzter orientalischer Küche und gibt auch einen vorzüglichen Aperitifwein ab!

Trinktemperatur: 12 -15° C



- 0,375l
- 0,75l
- 1,5l
- 3l
- 6l
- 12l



Karton 6 x 0,75l



Pallet 10 x 10 Karton