



Amperg



## Südtiroler Gewürztraminer „AMPERG“

**Wein:** Gewürztraminer AMPERG

**Traubensorte:** Gewürztraminer 100%

**Form:** Drahtrahmen (Guyot)

### Die Lage und ihre Eigenschaften:

Die Gewürztraminer-Trauben für diesen Wein stammen von ausgesuchten Weinbergen aus dem Südtiroler Unterland und dem Überetsch.

### 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 einer Woche tätigen wir den ersten Abstich von der groben Hefe. Die nächsten Monate reift der Jungwein im Stahlfass mit häufigem Aufrühren der Feinhefe. Gegen April des darauf folgenden Jahres wird der Wein abgefüllt.

### Weinbeschreibung:

Der Gewürztraminer betört mit seinen einmaligen, aromatischen Düften und seinem Bouquet.

**Farbe:** Leuchtend stroh- bis goldgelb.

**Geruch:** Aromatischer, ausgeprägter Geruch, mit leicht würzigem Aroma. Neben Gewürznoten sind auch Anklänge von Nelken, Rosen und Lychee spürbar.

**Geschmack:** Kräftiger Körper, frische, lebhaft Säure; mineralisch anhaltend.

**Empfiehlt sich zu:** Fischvorspeisen, Pasteten, Gänseleber, gegrillte oder gebackene Meeresfrüchte; gibt aber auch einen vorzüglichen Aperitifwein ab.

*einladend  
ausbalanciert  
rosenduftig*



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



Karton 6 x 0,75l



Pallet 10 x 10 Karton