



STEINHAUS

ALTO ADIGE

ALTO ADIGE D.O.C. GEWÜRZTRAMINER

BEZEICHNUNG: Alto Adige D.O.C.

REBSORTE: 100% Gewürztraminer

LAGE DER WEINBERGE: Westlich auf 600 Metern über dem Meeresspiegel in einer das Etschtal dominierenden Position

BODENBESCHAFFENHEIT: Moränischer Ursprung mit gutem Skelettanteil

ERTRAG PRO HEKTAR: 80 dz

WEINLESE: Von Hand in 20-kg-Kisten mit anschließender Auslese der besten Trauben

ERNTEZEIT: Ab Ende September

WEINBEREITUNG UND AUSBAU: Die frisch verlesenen Trauben werden sanft gepresst. Es folgt eine Maischegärung bei niedriger Temperatur, die etwa 6 Stunden dauert. Die Gärung findet bei kontrollierter Temperatur in Edelstahltanks statt. Der Wein ruht dann den ganzen Winter über auf seinem feinen Hefesatz und wird im darauffolgenden Frühjahr in Flaschen abgefüllt

FARBE: Intensives Strohgelb, mit goldenen Reflexen

BOUQUET: Elegantes Aroma von Rosenblättern, Nelken und Muskateller

GESCHMACK: Der Wein ist reichhaltig und ausgewogen, mit einer seidigen und mineralischen Textur

ALKOHOLGEHALT: 13% vol.

FLASCHE: Burgunder 750 ml

VERSCHLUSS: Kork

EMPFOHLENES GLAS: Tulpenkelch

SERVIERTEMPERATUR: 12- 18° C

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNG: Ausgezeichnet als Aperitif und zu Fischvorspeisen. Ideal zu kreativen würzigen Gerichten und solchen der asiatischen Küche



www.wsteinhaus.it



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA