

GEWÜRZTRAMINER DOC M.O.

LAND;	ITALIEN
HERKUNFT;	SÜDTIROL
PRODUZENT;	COLTERENZIO HTTP://WWW.COLTERENZIO.IT
TRAUBENSORTE;	GEWÜRZTRAMINER
ALKOHOL;	14% VOL.
VINIFIKATION;	NACH EINIGEN STUNDEN KALTMAZE- RATION UND SCHONENDER PRES- SUNG, GÄRUNG BEI 18° C IM EDEL- STAHLTANK. NACH ANSCHLIEßENDEM ABZUG, LAGERUNG AUF DER FEIN- HEFE BIS KURZ VOR DER FÜLLUNG.
WEINTYP;	KRAFTVOLLER, KONZENTRIERTER WEIN MIT OPULENTER STATUR UND TYPISCHEN, INTENSIVEN, AROMEN, WIE ROSEN, LYCHEE, APRIKOSEN, GELBER PFIRSICH, AKAZIEN UND GEWÜRZNELKE DIE REIFE SÄURE BE- GLEITET DEN KRÄFTIGEN ABGANG LAGERPOTENTIAL 4 – 8 JAHRE
PASST ZU;	FISCH GEBRATEN ODER POCHIERT MIT SAHNIGER SAUCE, PILZ AN RAHMSAUCE, CURRYGERICHTE, GE- SIEDETES FLEISCH, SAUERKRAUT (BERNER-PLATTE), GEREIFTE WEICHKÄSE MIT GEWASCHENER RIN- DE (EPOISSES, REBLOCHON, MUN- STER)

