

JOSEF WEGER



Auswahl

SÜDTIROL - ALTO ADIGE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

GEWÜRZTRAMINER

REBSORTE:

Gewürztraminer

LAGE:

In Girsch auf 435m ü.d.M. mit schottrigem- sandig-lehmigen Moränenboden, Weingut im Eigenbesitz, Südwestlage

ANBAUFORM:

Guyot (Spaliererziehung), strenge Ertragsregulierung und Selektion des Lesegutes

ERTRAG: 65 dz/ha

AUSBAU IM KELLER:

Kaltmazeration für die ganze Nacht in mit Inertgas geschützter Atmosphäre, anschliessend schonender Pressvorgang bei niedriger Temperatur. Nach Sedimentation beginnt die Gärung in temperaturgesteuerten Edelstahlfässern. Der Wein lagert für ca. 6 Monate sei es im Edelstahlfäß (50%) sei es in Barriquefässern zu 228 Ltr. aus franz. Eiche (50%) auf der Feinhefe, die wöchentlich aufgerührt wird (battonage). Darauf wird der Wein für weitere ca. 10 Monate im Edelstahlfass zusammengeführt bis er abgefüllt wird. Nach der Füllung folgt noch eine Reifung für weitere 6 Monate in der Flasche

ERNTETE: Mitte - Ende September

WEINBESCHREIBUNG:

FARBE:

Helles strohgelb bis goldgelb

GERUCH:

Zart aromatisch, mit Duft nach Rosen, Gewürznelken und exotischen Früchten

GESCHMACK:

Im Gaumen elegant würzig, zugleich fruchtig und vollmundig mit einer lebendigen Säure, die ihn sehr harmonisch wirken lässt.

SPEISEEMPFEHLUNG:

Zu würzigem Käse, Pasteten, Krabben, Krustentiere auch als Aperitivwein geeignet

SERVIERTEMPEMATUR: 14° C



JOSEF WEGER di Johannes Weger

39057 Girsch - Cornaiano (BZ) Italia
Jesuheimstr. - Via Casa del Gesù, 17

Tel. +39 0471 662416
Fax +39 0471 660189

info@wegerhof.it
www.wegerhof.it