

GEWÜRZTRAMINER UNGSTEIN 2021



Pfeffingen, Pfalz

GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Rose
Holunderblüte
Litschi
Marzipan

STIL

milde Säure
trocken

ANLASS

Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2031
10 bis 12°C
Weißwein- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Gewürztraminer

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schöpfung
minimale Zugabe von
Schwefel

Lagerung

Edelstahltank

BEWERTUNG

einfach geniessen

88/100