



ENDRIZZI

CULTURA DEL VINO DAL 1885

GEWÜRZTRAMINER
TRENTINO DOC

Rebsorte Gewürztraminer

Lage San Michele all'Adige. Rebstockerziehung in Guyotanbauweise. Das Mikroklima mit guten Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht verstärkt das Bukett.

Ertrag pro Hektar 60 hl

Lese Die Trauben werden nach Ausdünnung im Sommer bei voller phenolischer Reife ausgewählt und von Hand gelesen.

Ausbauart Weiß gekeltert mit Kaltmischung. Temperaturkontrollierte Gärung in Edelstahlbehältern mit ausgewählten Hefen mit häufiger Batonnage, danach einige Monate Verfeinerung auf der Hefe.

Eigenschaften Wein mit ausgeprägt strohgelber Farbe, sehr aromatischem Bukett und herbwürzigem Duft, der an gelbe Pfirsiche und Rosen erinnert. Besonders weich und harmonisch, mit langem Abgang.

Speiseempfehlungen Vorzüglicher Aperitif, idealer Begleiter zu Schalentieren, Foie gras und den gewürzten Speisen der asiatischen Küche.

DURCHSCHNITTS-ANALYSEWERTE*

Alkohol
14,0 %

Restzucker
5 g/l

Säure
4,5 g/l

Extrakt
21,5 g/l

Genusstemperatur
6°

Alterung
5 Jahre und mehr



*Die Informationen können von Jahr zu Jahr variieren