



RITTERHOF

WEINGUT · TENUTA

Weinstraße Nr.1 · Strada del Vino n.1

Gewürztraminer

Südtiroler Gewürztraminer DOC 2025

Leuchtendes Strohgelb, Düfte von Rosen & Nelken. Intensiv & vollendet.

DAS TERROIR

Die Weinberge: 250–490 Meter ü. M.

Der Boden: Schotter-, Lehm- und Porphyrböden

Die Rebe: Moderne Drahtrahmen-Erziehung (Guyot)

DIE ERNTE

Sorgfältige Handlese von Mitte September bis Mitte Oktober

DER AUSBAU

Anlieferung in 220-kg-Kisten, leichtes Quetschen, einige Stunden Kaltmaischestandzeit und Gärung bei konstanten 20 °C im Edelstahltank

DER GENUSS

Im Glas: Helles, leuchtendes Strohgelb

In der Nase: Unverwechselbares Bukett von Rosen, Nelken und Geranien

Am Gaumen: Vielfältige Aromenstruktur, die sich elegant auf der Zunge ausbreitet, mit einem kraftvollen, vollendeten Abgang

PASST PERFEKT ZU...

Würzige Vorspeisen | Krustentiere | Asiatische Küche | Gorgonzola

Sorte: **100% Gewürztraminer**

2025

Ertrag: 70 hl/ha

Alc. 13.5 %

Serviertemperatur: 10-12 °C

Gesamt-Säure 5.62 g/l

Lagerfähigkeit: 2 bis 4 Jahre

Rest-Zucker 6.9 g/l

