



RITTERHOF

WEINGUT · TENUTA

Weinstraße Nr.1 · Strada del Vino n.1

Gewürztraminer

Südtiroler Gewürztraminer DOC

ANBAUGEBIET

Auf Drahtrahmen (Guyot) reifen die Trauben für unseren Gewürztraminer im Überetsch und im Unterland. Auf einer Meereshöhe von 250 – 490 Metern wachsen die Rebstöcke auf Schotter-, Lehm- und Porphyrböden.

ERNTE UND ERTRAG

Mitte September bis Mitte Oktober werden die sonnengereiften Gewürztraminer Trauben mit großer Sorgfalt von Hand gelesen. Daraus werden 70 Hektoliter Wein pro Hektar gewonnen.

VINIFIKATION

Die Gewürztraminer Trauben werden in Kisten von 220 kg sofort nach der Ernte an die Kellerei geliefert. Dort werden die Trauben leicht gequetscht und für einige Stunden kalt mazeriert. Durch die anschließende Gärung, bei einer konstanten Temperatur von 20°C, erhält dieser Wein seinen einzigartigen Geschmack und sein ausgeprägtes Aromaspektrum.

WEINBESCHREIBUNG

In der Farbe hell, leuchtend strohgelb, besticht er in der Nase mit seinen unverwechselbaren Düften nach Rosen, Nelken und Geranien. Diese vielfältigen Aromen breiten sich im Gaumen und auf der Zunge aus und erreichen im Abgang ihre Vollendung.

SPEISEEMPFEHLUNG

Er eignet sich als Aperitif und passt ausgezeichnet zu würzigen Vorspeisen, Krustentieren, Gerichten der asiatischen Küche, Pasteten, Terrinen und Gorgonzolakäse.

