



ROTALIANA
CANTINA IN MEZZOLOMBARDO

Gewürztraminer DOC TRENINO

Ausgezeichneter aromatischer Wein, welcher fruchtig süße Düfte mit lebhaften Gewürznoten. Vereint Überraschend ist sein raffiniertes Gleichgewicht zwischen Frische, mineralischen Nerv und einem warmen, seidigen und lang anhaltenden Geschmack

Alkoholgehalt: 14.50% vol

Säuregehalt: 4.59 g/l

Restzuckergehalt: 4.20 g/l

Jahrgang: 2019

Kategorie: Trockener aromatischer Weißwein

Trauben: 100% Gewürztraminer

Weinberge und Weingärten:

Guyot-Erziehung auf hügeligem Gelände der Gemeinde San Michele all'Adige und des unteren Nonstals

Bodenbeschaffenheit:

Trockener, tendenziell lehmhaltiger Boden mittleren Gemisches; Bodenskelett mit Gesteinsbruchstücken kleinen Durchmessers

Weinlese:

Handlese Anfang September

Weinbereitung und Reifung:

Kurze kalte Maischegärung des Traubenmostes mit den Beerenschalen, dann Verbleib des neuen Weines auf dem Hefestamm für mindestens 5 Monate

Reifelagerung in Flaschen:

Kurze Lagerung vor der ersten Vermarktung

Haltbarkeit:

Es empfiehlt sich den Wein jung, innerhalb von 2 Jahren zu trinken.



Formati:



750 ml.



Farbton
goldgelb



Duft
Aromatisch, Hagebutte und exotische Früchte, Weihrauch und Gewürze



Geschmack
Weich, warm, mineralisch und lang anhaltend



Trinkreife
bereit



Idealer Begleiter

Zu Weich- und Krustentieren, Gerichten der orientalischen Küchen, Kräuterkäse und Feingebäck



Serviertemperatur

10-12°C