



B A R O N L O N G O

HOHENSTEIN

Gewürztraminer 2016
Südtirol D.O.C.

REBSORTE Gewürztraminer ist eine typische Rebsorte des Südtiroler Unterlandes. Er ergibt Weine mit blumigen und exotischen Noten sowie vielfältiger Würze.

BODEN Das Terroir bietet kalkhaltigen Schuttablagerungsboden über Porphyrgrund auf ca. 450 m Meereshöhe mit mildem mediterranen Mikroklima. Im Weinberg wird von Hand gepflegt und geerntet.

ERZIEHUNGSSYSTEM Klare Blattarbeit ermöglicht das Drahtrahmen- oder Guyotsystem. Die Trauben erreichen freihängend in Bodennähe die phenologische Reife. Der Rückschnitt von Blättern und Trauben ergibt bei ca. 5.000 Reben/ha 60 hl/ha. Diese Reduktion der Menge bleibt unter den möglichen 120 hl/ha und führt zur Aromakonzentration.

AUSBAU Die spontane Vergärung geschieht temperaturgesteuert in französischen Tonnau- und Barriquefässern. Zunächst Lagerung auf der Vollhefe dann mit biologischem Säureabbau auf der Feinhefe. Anschließend erfolgt eine kurze Flaschenreifung.

ANALYTISCHE WERTE Alkohol 13,5 % Vol, Restsäure 4,5 g/l, Restzucker 0,5 g/l. Ein vollkommen trockener Wein, dessen blumige Noten und Würze nach biologischem Säureabbau gut erhalten bleiben und den samtigen Schmelz erhält.

TRINKREIFE Der Wein hat nach fast zweijähriger Lagerung bereits eine harmonische Trinkreife erreicht, verfügt aber bei angemessener Lagerung über ein Alterungspotenzial bis zu 10 Jahren.

DEGUSTATION Mit strohgelber Farbe ist der Wein kristallklar und zeigt den Alkoholgehalt im Glas mit kräftigen Schlieren an. In der Nase entsteht eine Aromenvielfalt mit exotischen Noten, die im Mund würzige Komplexität entwickeln und den Abgang lang anhalten lassen. Wegen des trockenen Ausbaus eine feminin-schlanke Besonderheit.

BEGLEITIDEEN Meeresfrüchte, asiatische Küche, Blauschimmelkäse, Foie Gras und cremige Desserts. Wegen der Besonderheit des würzigen Geschmacks auch alleine ein Genuss.

SERVIERTEMPERATUR 10-12°C zur vollen Entfaltung der Aromen.

