



Weinexpertise



2022 Gewürztraminer trocken

Wein enthält Sulfite, Verschlußart: Drehverschluss

Artikel:	273-22
Gebinde:	0.75 Ltr.
Land/Anbaugebiet:	Deutschland/Pfalz
Jahrgang:	2022
Ort/Lage:	Hambacher Schlossberg
Boden:	Gewürztraminer
Rebsorte:	Gewürztraminer
Qualitätsstufe:	QBA
Geschmacksrichtung:	trocken
Besonderheiten:	Er ist ein wahrer Exot unter den in der Pfalz kultivierten Rebsorten. Wegen seiner rötlich schimmernden Beeren auch `Roter Traminer` genannt, blickt er auf eine lange Tradition zurück.
Auslobung:	Ein typischer Traminer nach Rosen und Muskat. Im Geschmack feine weisse Blüten und frische Kräuter. Wunderbar intensiv und doch harmonisch.
Speiseempfehlung:	Toller Begleiter zur Käseauswahl, zu Pasteten und Terrinen. Sowie zur asiatischen Küche.
Trinktemperatur:	8-10
Alkohol:	12,3 %Vol.
Restzucker:	7,8 g/l
Säure:	6,2 g/l

*Die analytischen Werte sind ca-Werte und können sich bei Nachfüllung leicht verändern.