# W e i n e x p e r t i s e

## 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. Ein Duft 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 Terinnen. 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.

Weingut Georg Naegele Schloßbergkellerei GmbH&CoKG, Schloßstrasse 27-29, 67434 Hambach/Weinstrasse
Telefon: 06321-2880 - Telefax: 06321-30708 - info@naegele-wein.de