

FRANZ HAAS

GEWÜRZTRAMINER

LAGE

Die Reben des Gewürztraminers wachsen auf Guyot-Erziehung in Hügellagen zwischen 350 und 650 Metern Meereshöhe auf skeletthaltigen Lehmböden. Die Lagen sind nach Südwesten ausgerichtet.

PRODUKTION

Der Most wird nach kurzer Maischestandzeit bei niedriger, kontrollierter Temperatur in Edelstahlbehältern vergoren. Anschließend reift der Wein für sechs Monate bis zur Abfüllung auf der Feinhefe, die wöchentlich in Schwebelagen gehalten wird.

WEINBESCHREIBUNG

Der Gewürztraminer präsentiert sich mit intensiv goldgelber Farbe und einem vielschichtigen Bukett aus Aromen von Litschi, Orangenschalen, Gewürznelken, Muskatnuss und Rosen. Der Wein braucht im Glas etwas Zeit, um sich bestmöglich entwickeln zu können. Er ist voll und anregend im Geschmack und überzeugt mit seiner Struktur, Frische und Lebendigkeit. Im Abgang zeigt er Länge und ist typischerweise leicht bitter. Beim Gewürztraminer empfiehlt sich für seine volle Entfaltung eine mehrmonatige Flaschenreifeung.

ESSENSBEGLEITUNG

Der Wein passt ausgezeichnet zu Leberpasteten, weißem gegrillten Fleisch, Krustentieren sowie zu vielen Gerichten der asiatischen Küche.



HEKTARERTRAG 50 HL

PRODUKTION 35.000 - 40.000 FLASCHEN

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 14° - 16° C

FRANZ HAAS

Villnerstrasse 6, 39040 Montan - BZ - Italien info@franz-haas.it www.franz-haas.it