

STUDIER

2018

GEWÜRZTRAMINER

MASTER

TROCKEN

PFALZ

Restzucker: 4,7 g/Ltr.

Säure: 6,7 g/Ltr.

Alkohol: 13,0 %vol



Zur Rebsorte

Der Gewürztraminer findet im Weinbaugebiet Pfalz die größte Verbreitung. Insbesondere in Ellerstadt wird er schon sehr lange angebaut. Die Rebe stellt hohe Ansprüche an den Boden und wächst am besten auf mittelschweren bis schweren Lehmböden wie in unserer Großlage Deidesheimer Hofstück und Forster Schnepfenflug. Gewürztraminer ist eine sehr ertragsarme, spätreifende Rebsorte mit goldgelben bis rosafarbenen Trauben. Selten erreicht sie mehr als die Hälfte des üblichen Ertrags und ergibt meist sehr edle Weine. Da die Gewürztraminerrebe stark zu Mutationen neigt, gibt es so viele Spielarten des Weines.

Weinausbau

Dieser Gewürztraminer stammt aus einer unserer besten Lagen mit tiefgründigem Löss-Lehm Boden. Nach einer Ertragsreduzierung auf 350 hl/ha durch Halbieren der Trauben im Sommer sowie einer Negativ-Selektion im Herbst gelangt ausschließlich gesundes Lesegut zur Ernte. Dieser Gewürztraminer ist spontan also ohne Zugabe von Reinzuchthefer vergoren. Der Ausbau erfolgt in 500 Liter Tonneau-Fässern und lagerte darin ca. 1 Jahr bis zur Abfüllung.

Sensorische Eigenschaften

Sein warmes Aromabild ist geprägt von reifen Mirabellen-, Banane- und Mangoaromen gepaart mit dezenten Noten von Piment und Kardamon. Ein kräftiger Körper, eine feine Struktur sowie eine milde Säure gehen eine hervorragende Harmonie mit seinem langen Abgang ein und hinterlassen insgesamt ein rundes und cremiges Mundgefühl.

Speisenempfehlung

Zu Geflügel und Fischgerichten mit aromatischen Gewürzen, Petersilienwurzelsuppe ebenso bestens geeignet wie aromatischen Käsesorten wie Greyerzer oder Comte.

Trinktemperatur:

8-10°C

Lagerfähigkeit

Mind. 6 Jahre