Gewürztraminer Lunare 2017

CHF 50.00 | 10 cl = CHF 6.67

Im Glas intensiv leuchtendes Goldgelb. Eine fein verwobene und dichte Nase kennzeichnen diese Gewürztraminerselektion, wobei ein tropisch-exotischer Duft nach Rosenblättern, Limette, Litschi und Orange enthüllt wird. Die fruchtige Aromatik wirkt am Gaumen betont saftig und klar, und wird von feinem Schmelz und salzigen Noten untermauert.

Produzent	Terlan
Land	Italien
Region	Südtirol
Klassifizierung	DOC
Jahrgang	2017
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	15.0000 %
Trinktemperatur	12° - 14°
Lagerfähigkeit	bis 2025
Traubensorten	Gewürztraminer
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	2007267
Passt zu	Blauschimmelkäse, Desserts, Trüffel, Wild, Gemüse, Pasta, Meeresfisch, asiatischen Gerichten

Vinifikation

Lese und Traubenselektion per Hand; sanfte Pressung und Klärung des Mostes durch natürliche Sedimentation von den Trubstoffen. Langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur im Edelstahltank. Reifung während 9 Monaten auf der Feinhefe teils im Edelstahltank (50%), teils im grossen Holzfass (50%).

Terroir

Die hoch aufragenden Gipfel der Alpen schützen Südtirol im Norden vor rauen atlantischen Nordströmungen, vom Süden ist das Land von mediterranen Einflüssen geprägt. Dadurch ergeben sich grosse Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht, die für elegante Reife sorgen.

Geschichte

Südtirol ist eines der kleinsten Weinanbaugebiete Italiens. Dank seiner geographischen Lage am Schnittpunkt zwischen alpinem Norden und mediterranem Süden, eines der facettenreichsten.