



Gewürztraminer Tradition 2025

Im Glas sattes, leuchtendes Strohgelb. In der Nase animierend nach Litschi und Mango, aber auch leicht nach Geissblatt und Gewürznelken duftend. Komplettiert wird das Geruchsbild durch die für diese Sorte so charakteristische Note von Rosenblättern. Am Gaumen zeigt sich die unverwechselbare Aromatik, wo der Gewürztraminer durch die frische Frucht und die lebhafte Säure gepaart mit Mineralität kräftig Eindruck hinterlässt.

Produzent	Terlan
Kategorie	Weisswein
Land	Italien
Region	Südtirol
Klassifizierung	DOC
Jahrgang	2025
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	14.0 %
Trinktemperatur	10° - 12°
Lagerfähigkeit	bis 2028
Traubensorten	Gewürztraminer
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	323223
Passt zu	Kartoffelgerichten, Krustentieren, Kalbfleisch, Geflügel, asiatischen Gerichten, Schweinefleisch, Gemüse, Pasta, süss-sauren Gerichten, pikanten 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 sechs bis sieben Monaten auf der Feinhefe teils im Edelstahltank (50 %), teils im grossen Holzfass (50 %)."

Terroir

Die hoch aufragenden Gipfel der Alpen schützen das 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





Benannt nach dem Weindorf Tramin im Südtiroler Unterland, ist der Gewürztraminer aus dem Sortenspektrum der Südtiroler Weissweine nicht mehr wegzudenken.

