

Gewürztraminer

Klassifizierung:
Trentino DOC

Rebsorte:
Gewürztraminer 100%

Anbaugebiet:
Die Reben werden auf den Hügeln an der Westseite in der Gemeinde Avio im Tal Valle dei Molini und im Gebiet Pozzo auf den sanften Hügeln der Gemeinde Ala angebaut.

Weinlese:
Die Zeit für die Weinlese dieser Trauben ist die letzte Septemberdekade. Unsere Genossenschaftsmitglieder liefern ausschließlich handgelesene und streng selektierte Trauben an. Ein Teil dieser Trauben wird auf Hochflächen ausgelegt, um sie leicht anzutrocknen.

Weinbereitung:
Nach der Pressung und schnellen Abkühlung werden die zerkleinerten Trauben für etwa 12 Stunden in einer Presse ohne Sauerstoff gelagert, wo sie einer Kältemazeration unterzogen werden, damit alle in den Trauben enthaltenen aromatischen Noten extrahiert werden können. Es folgt die anschließende sanfte Pressung mit verlängerten Zeiten. Der daraus erhaltene Most ist klar und wohlriechend. Nach der Verweildauer in der Presse wird der Most bei einer Temperatur von 16° C lange gegärt. Nach dem ersten Abstich füllen wir den Wein in Tanks aus Edelstahl, wo er unter häufigem Aufrühren der Hefe (Batonage) ausgebaut wird. Der Teil der Trauben, die zur Antrocknung ausgelegt wurden, wird Ende November gepresst und in kleinen Holzfässern getrennt vinifiziert. Danach erfolgt die endgültige Mischung.

Organoleptische Eigenschaften:
Der Gewürztraminer mit goldgelber Farbe sticht durch sein feines und intensives Bouquet mit würzigen und blumigen Noten hervor, die an Teerosen erinnern. Am Gaumen zeigt er einen ausgezeichneten Körper mit einem angenehmen, gehaltvollen und umhüllenden Abgang.

Speiseempfehlungen:
Er ist ein hervorragender Begleiter für Vorspeisen und schmackhafte Nudelgerichte, für frischen und cremigen Käse und Schalentiere.

Serviertemperatur:
12° C

Flasche und Inhalt:
Borgognotta tradition 0,75-Liter-Flasche

Verpackung:
Kiste mit sechs vertikal liegenden Flaschen.

