



---

## 2015 GEWÜRZTRAMINER GODRAMSTEIN KALKMERGEL

---

LAGE



Weinberge innerhalb der Gemarkung Godramstein

BODEN

Kalkhaltige Keuperböden mit hohem Tonanteil

LESE / AUSBAU

Handgelesene, selektierte Trauben, schonend verarbeitet, temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank, ca. 3 Monate Lagerung & Reife auf der Feinhefe

ERTRAG

60 hl / ha

CHARAKTER

Recht fester, nussiger und floraler Duft nach gelben Früchten mit gewürzigen, zart holzigen und mineralischen Noten. Reife, saftige, leicht süßliche Frucht, gewürzige und zart holzige Aromen, sehr feine Säure, nachhaltig am Gaumen, rauchige und mineralische Töne, ein wenig Kräuter, angedeutet Pfeffer, viel Griff, sehr guter, saftiger und würziger Abgang.

SPEISEEMPFEHLUNG

Aromatische asiatische Gerichte mit Curry, Limettengras, Ingwer etc., Käse

TRINKTEMPERATUR

10-12 °C

LAERFÄHIGKEIT

Optimaler Trinkgenuss bis 2020

---

Flaschengröße: 0,75 L

Vorhandener Alkohol: 13,5 % vol

Allergene: enthält Sulfite

