

# GEWÜRZTRAMINER Alto

## SÜDTIROLER DOC



ROMEN  
WEINGUT • TENUTA

### Anbaugebiet

Unser kleinster Weinberg voll mit Gewürztraminer finden wir auf Eppan Berg (550m ü.d.M.).

Die Rebstöcke sind über 30 Jahre alt und werden im Guyot-System erzogen.

Die kühlen Winde vom Mendelkamm fördern die starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht und haben positiven Einfluss auf die Trauben. Zudem verleihen die kalk-schottrigen Lehm Böden des Weinberges dem Wein seine Einzigartigkeit.

### Vinifikation und Ausbau

Die Trauben werden besonders sorgfältig kontrolliert und mit Hand gelesen.

Sie durchlaufen einer erneuten sorgfältigen Kontrolle auf dem Rüttelpult.

Nachdem das Stielgerüst entfernt wurde, werden die Beeren leicht gequetscht und für 4-5 Stunden einer Kaltmazeration unterzogen.

Anschließend erfolgt eine sanfte Pressung. Im Stahltank wird der Most bei kontrollierter Temperatur auf natürliche Weise geklärt. Bei einem Restzuckergehalt von 14-15g, wird die Gärung durch Kälteeinwirkung unterbrochen. Der Ausbau erfolgt für 7 Monate im Stahlfass auf der Feinhefe.

### Weindaten

Der Gewürztraminer präsentiert sich mit Opulenz und Kraft.

Ausgeprägte Nuancen von tropischen und reifen Früchten.

Am Gaumen fasziniert die feinwürzige Saftigkeit. Die dezente Süße balanciert die Frische und unterstützt den salzigen langanhaltenden Abgang.

Dieser Gewürztraminer empfiehlt sich als Begleiter zu Käse, asiatischen Gerichten und süßen Nachspeisen.

Jahrgang	2023
Anbaugebiet	Eppan Berg
Rebsorte	Gewürztraminer
Alkohol (vol%)	14,5
Gesamtsäure	6,8 g/l
Restzucker	14g
Trinktemperatur	8° - 12°
Optimale Trinkreife	1 - 15 Jahre

