



STEFLHOF

GEORG ANDERGASSEN



Gewürztraminer

SÜDTIROL DOC ALTO ADIGE

Lage: Die Lage Prutznai befindet sich in der unmittelbaren Nachbarschaft zur Gemeinde Tramin und ist seit jeher eine der wertvollsten Lagen im Überetsch. Am Fuße des Mendelgebirges sorgen kalkhaltige Böden und warmes Klima für bukketreiche Terroirweine. Der allabendliche Gardaseewind „Ora“ welche über die sanften Hügel streicht, unterstreicht die Typizität dieses Gebietes. Die roten Lehm Böden, mit hohem Skelettanteil, lassen die Reben auf ca. 300 m. Meereshöhe gedeihen.

Bodenbeschaffenheit: Lehmiger Kalkboden mit hohem Skelettanteil.

Bearbeitung und Vinifikation: Handarbeit vom Schnitt bis zur Ernte, Ausbau in Stahlfässern, Lagerung auf der Vollhefe um maximale Komplexität und Typizität zu erlangen.

Sensorische Eigenschaften: Goldgelbe Farbe, süßlicher Duft nach Honig und Melone.

Empfehlung: Passt zu würzigem Käse, Krustentieren und Süßspeisen.

Jahrgang: 2019

Restzucker: 1,3 g/l

Serviertemperatur: 11 – 13° C

Rebfläche:
3.000 qm in leichter Hanglage

Ertrag: 50 hl/ha

Rebstock: 10 Jahre

Alkohol: 15% Vol

Erziehung: Drahtrahmen

Lagerfähigkeit: 10 Jahre

Produktion: 1.200 Flaschen

Ernte: Ende September

Säure: 5,0 g/l