

Gewürztraminer Auslese



BODEN

Buntsandsteinverwitterung

ERTRAG

25 hl/ha

AUSBAU

100 % Edelstahl

ALKOHOL

8,0 % vol

SÄURE

7,3 g/l

RESTZUCKER

107,9 g/l

Unsere Auslese stammt aus einer Parzelle, in der stets kühle Winde vorherrschen. In besonderen Jahrgängen ermöglicht dieses Mikroklima eine perfekte Edelfäule, die durch die konstanten Luftbewegungen ideal ausgebildet wird. Es entstehen kleine, rosinierte Beeren, die trotz aller Konzentration eine bemerkenswerte Frische und – gerade beim Gewürztraminer – eine überraschend lebendige Säure bewahren. Ein Wein, der nur in außergewöhnlichen Jahren entsteht und über viele Jahre hinweg hervorragend reifen kann.

