

WEINEXPERTISE

JAHRGANG:	2018
NAME:	Gewürztraminer
QUALITÄTSSTUFE:	Kabinett
ALKOHOL:	12,5 Vol. %
SÄURE:	5,2 g/Ltr.
RESTZUCKER:	42,0 g/Ltr.
FLASCHENINHALT:	0,75 Liter
ANBAUREGION:	Baden/Ortenau
ERZEUGER:	Alde Gott Winzer Schwarzwald eG, D-77887 Sasbachwalden
BODENART:	Granit- und Sandsteinverwitterungsböden
ARTIKELNUMMER:	4407
EAN:	4011993447518



BESCHREIBUNG:	Der Gewürztraminer ist ein Wein, der zu verführen vermag. Deutlich wahrnehmbare Süße und volle Fruchtaromen.
PASST ZU:	Terrinen von Gänse- und Entenleber, Salate mit Muscheln, Truthahn oder kaltem Bratenfleisch, kräftige Edelpilz-Käse.
TRINKTEMPERATUR:	10 - 12 °C
CHARAKTERISTIK:	Farbe: leichtes Goldgelb. Ein Duft von Rosen und Orangenblüten, auf der Zunge würzig, oft an Gewürznelken erinnernd. Durch die feine, tragende Süße bleiben diese eleganten Geschmackseindrücke sehr lange auf der Zunge.