

STUDIER

2020

GEWÜRZTRAMINER

MILD
PFALZ

Restzucker: 66,8 g/Ltr.
Säure: 5,1 g/Ltr.
Alkohol: 9,5 %vol



Zur Rebsorte

Der Gewürztraminer findet im Weinbaugebiet Pfalz die größte Verbreitung. Insbesondere in Ellerstadt wird er schon sehr lange angebaut. Die Rebe stellt hohe Ansprüche an den Boden und wächst am besten auf mittelschweren bis schweren Lehmböden wie in unserer Großlage Deidesheimer Hofstück und Forster Schnepfenflug. Gewürztraminer ist eine sehr ertragsarme, spätreifende Rebsorte mit goldgelben bis rosafarbenen Trauben. Selten erreicht sie mehr als die Hälfte des üblichen Ertrags und ergibt meist sehr edle Weine. Da die Gewürztraminerrebe stark zu Mutationen neigt, gibt es so viele Spielarten des Weines.

Sensorische Eigenschaften

Wie alle Gewürztraminer ist er ein säurearmer Wein mit vielfältigem Aromenprofil. Die Tatsache, dass dieser Wein eine Lagencuvée aus verschiedenen Gewürztraminer-Anlagen auf unterschiedlichen Böden ist, unterstützt diese Aromenschau auf vielfältige Weise. Von Rosenblüte, Litschi und Mandelblüte bis hin zu Bitterorange und Marzipan weist er ein wahres Potpourri an würzigen Aromen auf.

Zum Ausbau

Die Lese erfolgt erst spät gegen Ende der Erntezeit. Nach dem Keltern erfolgte die für unseren Betrieb obligatorisch scharfe Vorklärung des Mostes mittels einer 100%igen Filtration. Die Gärung wurde mit Reinzuchthefer eingeleitet und der Wein gekühlt bei ca. 17°C langsam aber stetig vergoren. Nach Erreichen der gewünschten Restsüße wurde die Gärung mittels Kühlung und Filtration unterbrochen.

Speiseempfehlung

Zu Leberpastete und alle süßen Desserts. Aber auch als Genießerwein pur ein reiner Genuss!

Trinktemperatur:

10-12°C

Lagerfähigkeit

4-5 Jahre, danach zwar noch gut trinkbar, aber der Wein verliert seine primären Fruchtnoten und schmeckt gereift.