

GEWÜRZTRAMINER Spätlese 2015

STIL In der Nase dominiert eine sehr intensive Blütenaromatik nach Rosen unterstützt von exotischen Früchten wie Mango, sowie tropischer Litschifrukt. Am Gaumen süß, wunderbar balanciert mit harmonisch integrierter Säure, sowie einer ausgeprägten Fruchtexotik nach Mango, Papaya, Litschi und dominierenden Rosennoten. Der Gewürztraminer besticht mit elegantem Körper, langanhaltendem Abgang, der von Aroma und Fruchtsüße getragen wird.

HERKUNFT Eine besondere Lage am Fuße des Leithabergs mit Schiefer und sandigem Lehm spielt die Hauptrolle. Das spezielle Mikroklima mit Einfluss des Neusiedersees ermöglicht eine hohe Ausreifung der Trauben.

ENTSTEHUNG Die Trauben wurden mit 21,5 °KMW von Hand selektiv geerntet und erfuhren nach dem Rebeln eine Maischestandzeit in der Presse. Die gekühlte Gärung erfolgte in temperaturgesteuerten Edelstahltanks.

DATEN 11,5 % vol Alc.; 5,4 g/l Sre.; 70,8 g/l RZ, Stahltank

