

## GEWÜRZTRAMINER Spätlese 2018

**STIL** In der Nase dominiert eine ausgeprägte Blütenaromatik nach Rosen mit intensiven exotischen Früchten wie Mango, sowie tropischer Litschifrukt. Am Gaumen süß, wunderbar balanciert mit harmonisch integrierter Säure, sowie einer klaren Fruchtextotik nach Mango, Papaya, Litschi und dominierenden Rosennoten. Der elegante Körper und langanhaltende Abgang unterstützt die Aromatik des fruchtsüßen Gewürztraminers.

**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 Reben eine Maischestandzeit in der Presse. Die gekühlte Gärung erfolgte in temperaturgesteuerten Edelstahltanks.

**DATEN** 11,5 % vol Alc.; 4,5 g/l Sre.; 46,3 g/l RZ, Stahltank

Falstaff 92

A LA CARTE 93

