



GILFENSTEIN

GEWÜRZTRAMINER

Die Weinberge werden nach dem System der Trentiner Pergel auf 300 Metern Meereshöhe auf sandigen und porphyrhaltigen Böden angebaut. Wenn den phenolischen Reifezustand erreicht wird, werden die Trauben bei kontrollierter Temperatur verarbeitet, um ihre ausgeprägten und charakteristischen Aromen zu bewahren. Der Gärungsprozess findet in Stahlfässern bei kontrollierter Temperatur von 16°C statt. Die niedrige Temperatur garantiert einzigartige und unverwechselbare Aromen, die sich im Gaumen frisch, fruchtig und mineralisch präsentieren. Außerdem ist das komplexe Bukett von guter Säure und einem runden anhaltenden Abgang geprägt. In der Nase öffnen sich leicht würzige und fruchtige Noten von Nelken, Lychee, Mango und Zitronengras, die zur Harmonie und Persistenz dieses Weines beitragen.

Serviertemperatur: 12 °C
Alkoholgehalt: 14%