

Naam van de wijn: Gewürztraminer

Producent: Alois Lageder

Herkomstbenaming: Südtirol – Alto Adige

Druivensoort(en): gewürztraminer

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: De druiven zijn afkomstig uit wijngaarden in Magrè, Cortaccia, Termeno en het Isarco dal, op 300-550 meter hoogte. De bodem bestaat uit zand, kiezels en wat leem. Grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht. Leeftijd van de wijnstokken: 15-35 jaar.

Vinificatie (wijnbereiding): Korte koude inweking van de druiven voor het persen. Gisting in RVS tanks met temperatuurcontrole. 4 maanden opvoeding op eigen fijn bezinksel.



Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Helder strogeel van kleur met lichte oranje schitteringen. Fris, zuiver in de neus, florale (rozen, geranium) aroma's en nuances van tropisch fruit. Medium body, vineus, fruitig en droog. Goed fris tot in de finale, met een elegant, delicaat bittertje na. Serveren: 12°C. Bewaren: 3-4 jaar na de oogst.

Culinair advies: Als aperitief, lounge- of after-dinner wijn. Lekker bij smaakrijke, kruidige voorgerechten als worsten, patés en terrines, gegrilde vis en schaaldieren, Oosterse gerechten en kazen.

Smaaktype: Medium body, aromatisch