



2018 Gewürztraminer Auslese

Die Lage

Der Gewürztraminer steht in einer warmen und sandigen Lage im Geiersberg.

Unsere Arbeit

Beim Gewürztraminer erreichen wir unser niedriges Ertragsziel durch einen eher schwachen Wuchs der Anlage — dann entstehen kleine Trauben mit kleinen Beeren — die das volle Aromapotential enthalten. In der Traubenzone werden die meisten Blätter entfernt, um dem Gewürztraminer viel Sonne zu bieten.

Der aufregendste Schritt liegt zwischen Ernte und Pressung: Durch die ausgedehnte Maischestandzeit von 48 Stunden extrahieren wir maximale Power und Aromatik aus den Trauben.

Eine langsame Vergärung, wenige Pumpvorgänge und ein langes Hefelager tragen dazu bei, dass die Aromen, die die Trauben mitbrachten, auch erhalten bleiben und im Wein schmeckbar sind.

Der Wein

Gerne hätten wir mit Ihnen den wunderbaren Geruch der Gewürztraminer-Maische geteilt, die uns nach 48 Stunden Standzeit aus der Bütte entgegenkam. Zum Glück findet sich vieles davon in diesem wunderbar opulenten Wein wieder und lässt uns an den Sonnen-Sommer 2018 zurückdenken.

-Alk. 11,2% vol. Restsüße 63,9 g/l Säure 6,3 g/l -