

WEINGUT

J. Hofstätter

TENUTA



JOSEPH Gewürztraminer

Questo Gewürztraminer esprime al meglio le caratteristiche del vitigno: di colore paglierino carico e luminoso, ha una buona concentrazione ed una pronunciata vena aromatica, con note speziate-affumicate, di fiori secchi e di rose che tendono ad espandersi e ad infittirsi nel bicchiere.

Al gusto è denso e ricco, con corpo saldo, notevole freschezza e vivacità.

VITIGNO

Gewürztraminer

TERRENO

Marnoso, leggero, ben ventilato e soggetto a veloce riscaldamento

VINIFICAZIONE

Le uve vengono leggermente pigiate sin da subito e il mosto lasciato per alcune ore a contatto con le bucce. Segue un'attenta pressatura, la precipitazione naturale dei sedimenti e la fermentazione a temperatura controllata. Tutto questo esalta le caratteristiche organolettiche uniche di questo vino.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° - 10° C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Aperitivo, crostacei, cucina asiatica e formaggi stagionati.

FORMATO DISPONIBILE

