



GEWÜRZTRAMINER SPÄTLESE

Ein goldfarbener Wein von enormer Intensität und Dichte, der einen verführerischen Duft verströmt. Sein Aroma erinnert an exotische Früchte, wie Mango und Papaya mit einem zarten Hauch von Ananas und Litschi.

Im Gaumen wiederholt sich dieses opulente Spiel der Aromen, das in einem langen, beeindruckenden Abgang endet.

Die Lese der Trauben findet Ende November statt. Die überreifen und besonders schmackhaften Trauben werden in kleinen Kisten von Hand gelesen.

HOFSTÄTTER KLASSIFIZIERUNG

Selektion

REBSORTE

Gewürztraminer – Spätlese

BODEN

Lehm – Mergelböden

VINIFIKATION

Nach der Anlieferung werden die Trauben leicht gequetscht. Nach einer sanften Pressung und natürlichen Sedimentation der Trubstoffe gärt der Most in kleinen Eichenholzfässern. Nach der Gärung reift der Wein für weitere 12 Monate im kleinen Holzfass und nach der Abfüllung für 6 Monate in der Flasche. Die Lese der Trauben findet Ende November statt. Die überreifen und besonders schmackhaften Trauben werden in kleinen Kisten von Hand gelesen.

SERVIERTEMPERATUR

8° - 10° C

SPEISEEMPFEHLUNG

Dessert und Käse

VERFÜGBARE FLASCHENFORMATE

