



KARL PFAFFMANN

WALSHEIM

Expertise Dezember 2020

2020 GEWÜRZTRAMINER trocken Q.b.A. Nußdorfer Bischofskreuz



Der Gewürztraminer ist ein unverkennbar nach Blüten duftender, eleganter Wein. Sein Hauptaroma, das auch in unserem trockenem Gewürztraminer animierend aus dem Glas strömt ist ohne Zweifel feiner Rosenduft gepaart mit junger, fast noch grüner Banane und einem finalen Hauch saftiger Mirabelle. Damit dieser intensive Duft aber lebendig und frisch bleibt, ist im Mund ein herrlicher Zitrus-Frischekick wahrzunehmen, der einen direkt zum nächsten Schluck verführt.

Natürlich lässt sich das Aroma noch mehr intensivieren, wenn man den Most z.B. für mehrere Tage auf den Schalen lässt, um noch mehr Inhaltsstoffe daraus zu lösen. Aber wir lieben den eleganten Stil dieser jahrtausendealten Rebsorte und beschränken die Maischestandzeit deshalb. Anschließend wird der Gewürztraminer kühl vergoren, damit alle gelösten Aromen auch im Wein erhalten bleiben und sich nicht durch einen zu warmen Gärungsverlauf verflüchtigen.

Wenn Sie ein passendes Gericht zum trockenem Gewürztraminer suchen, dann probieren Sie doch mal ein Filet mit Birne und Roquefort überbacken. Aber natürlich findet er auch tolle gleichgewichtige Partner in der gewürzreichen asiatischen Küche.

Empfohlene Trinktemperatur: 9 – 11 °C

Trinkreife: Jetzt bis 2023

Alkohol: 13,5 % vol.

Artikelnr.: 22

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite

