

2018 GEWÜRZTRAMINER Auslese Walsheimer Silberberg



Wenn uns der Jahrgang 2018 etwas Besonderes brachte, dann hochwertige, äußerst gesunde Auslesen! Deshalb verwundert es auch nicht, dass die Gewürztraminertrauben nach einem langen Reifesommer und -herbst mit einer wahren Explosion von frischem Rosenaroma in Form einer edelsüßen Auslese unsere Nasen erobern. Und damit es nicht zu einseitig wird, entwickelt die Gewürztraminer Auslese im Mund auch frische Würznoten von Melisse und Minze, die der Traubensüße mit reifen Birnenaromen junge Lebendigkeit verleihen und harmonisch in leichte Grapefruit- und Maracujanoten final überleiten. Diese Intensität hat schon vor vielen Jahrhunderten sowohl in Norditalien (der Südtiroler Ort Tramin ist wahrscheinlich ein namensgebender Teil dieser Rebsorte) als auch im mittelalterlichen Deutschland für wunderbare Weingenüsse gesorgt – vorausgesetzt die Reben wachsen auf tiefgründigen warmen Lagen wie hier in der Südpfalz, wo sich im nahegelegenen Rhodt auch einer der weltweit ältesten Rebflächen mit über 400-jährigen Traminerstöcken befinden. Für einen echten Hochgenuss sorgt die kühle 18er Gewürztraminer Auslese zum Beispiel in Verbindung mit leicht erwärmtem Blauschimmelkäse und karamellisierten Birnenspalten.

Empfohlene Trinktemperatur: 8 °C

Trinkreife: Jetzt bis 2025

Alkohol: 9,5 % vol.

Artikelnr.: 43

Füllmenge: 0,375 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite