



Gewürztraminer trocken

Art.-Nr.: 132

Kategorie:	Weiss
Rebsorten:	Gewürztraminer
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Pfalz
Jahrgang:	2021
Geschmacksrichtung:	trocken
Qualitätsstufe:	Kabinett
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	11,0 % Vol.
Restsüße:	5,7 g/l
Säuregehalt:	5,6 g/l
Lage:	Bockenheimer Sonnenberg
Trinktemperatur:	8-12 °C

Beschreibung:

Gewürztraminer kennen die Meisten, aber in der trocken ausgebauten Variante zeigt sich dieser Wein in einem ganz neuen Licht. Das aromatische und typische Bukett von Rosen und gelben Früchten wird von der harmonischen Säure gut in den Wein eingebunden. Egal ob gekühlt an einem Sommerabend auf der Terrasse oder zum 5-Gänge-Menü, dieser Wein überzeugt auf ganzer Linie mit seiner mineralischen Frische.

Speiseempfehlung:

Rind, Schwein, Wild, Fisch, Krebstiere, Muscheln, Wurst, Gegrillt, Gebraten, Geräuchert, Gebacken, Gedünstet, Edelschimmel, Hartkäse, Zwiebelgewächse, Salat, Knollen o. Rüben, Tomaten / Nachtschattengewächse, Pilze, Nüsse, Schalenfrüchte, Pfeffer, Kräuter, Weißbrot, Brot, Vollkorn, Pumpernickel

Passt gut zu:

Grillabend, Geschenk, Sommerabend, Feierabend, Besondere Anlässe

