



## Gewürztraminer trocken

Art.-Nr.: 132

Kategorie:	Weiss
Rebsorten:	Gewürztraminer
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Pfalz
Jahrgang:	2023
Geschmacksrichtung:	trocken
Qualitätsstufe:	Kabinett
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	11,0 % Vol.
Restsüße:	6,2 g/l
Säuregehalt:	5,9 g/l
Lage:	Bockenheimer Sonnenberg
Trinktemperatur:	8-12 °C

### Beschreibung:

Dieser trocken ausgebauter Gewürztraminer bringt die aromatische Vielfalt der Rebsorte in einem überraschend neuen, modernen Stil zur Geltung. Das typische Bukett von duftigen Rosen und reifen gelben Früchten bleibt präsent, wird jedoch durch die trockene Ausbauweise und eine harmonische Säure elegant gebändigt und strukturiert. Die mineralische Frische verleiht dem Wein zusätzlich Leichtigkeit und einen besonderen Reiz. Ob gut gekühlt an einem lauen Sommerabend auf der Terrasse oder als stilvoller Begleiter zu einem feinen Menü – dieser Gewürztraminer überzeugt mit Raffinesse und Ausdruckskraft und beweist, dass auch die trockene Variante der Rebsorte ein echter Genuss sein kann.



WEINGUT  
**Jens  
Griebel**

**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

