

# Weinexpertise

## GEWÜRZTRAMINER “S” fruchtig

Jahrgang: 2025

Qualitätsstufe: Turm

Rebsorte: Gewürztraminer

Optimale Serviertemperatur: 8 – 12° C

Verschluss: Drehverschluss

Restsüße: 59,7 g/l · Säure: 5,6 g/l · Alkohol: 10,5 %

### Weinbeschreibung

Der Gewürztraminer ist auch unter dem Namen „Roter Traminer“ bekannt, da seine Trauben im reifen Zustand eine leicht rötliche Färbung annehmen. Seinen Namen hat er dem Ort Tramin in Südtirol zu verdanken. In Deutschland wird der Gewürztraminer seit dem 16. Jahrhundert angebaut und in unserem Nachbarort Rhodt unter Rietburg steht der älteste, sortenreine Gewürztraminer Weinberg. Dieser ist circa 400 Jahre alt.

Im Glas erscheint er in einem hellen Goldgelb. In der Nase finden sich präsenzte florale Anklänge von Rosenholz aber auch feinduftige Noten von Litschi und Pfirsich. Eine angenehme Süße, welche an Akazienhonig erinnert, umspielt den Gaumen und wird von einer dezenten Fruchtsäure unterstützt. Ein sehr würziger, charmanter Wein mit einem fruchtbetonten, cremigen Abgang.

### Speiseempfehlung

Als klassischer Aperitifwein oder zu einer Wild- und Gänseleberpastete. Für den deftigen Hunger darf es ein Elsässer Flammkuchen oder eine Gebratene Ente in Orangensauce sein.

Nicht zu vergessen sind fruchtig, süße Dessertvariationen wie eine Aprikosentarte oder Panna Cotta mit Rosenwasser. Auch eine kräftige Käseplatte mit Blauschimmelkäse und Feigensenf ist schön begleitet.

