

Weinexpertise

Gewürztraminer Spätlese fruchtig



Jahrgang: 2022

Qualitätsstufe: Turm

Rebsorte: Gewürztraminer

Optimale Serviertemperatur: 8-12° C

Verschluss: Drehverschluss

Restsüße: 57,6 g/l · Säure: 5,2 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 präsent florale Anklänge von Rosenholz aber auch feinduftige Noten von Litschi und Pfirsich. Eine angenehme Süße, erinnernd an Akazien-Honig, 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 zur Wild- und Leberpastete. Nicht zu vergessen zu fruchtig, süßen Dessertvariationen und kräftigen Käseplatten mit z.B. Munster- und Blauschimmelkäse.

