



2018 Gewürztraminer Trockenbeerenauslese

Art.-Nr.: 34

| | |
|---------------------|---|
| Kategorie: | Edelsüsse Weine |
| Rebsorten: | Gewürztraminer |
| Herkunft: | Deutschland |
| Anbauregion: | Pfalz |
| Geschmacksrichtung: | edelsüß |
| Qualitätsstufe: | Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A) |
| Bio zertifiziert: | Ja |
| Vegan: | Ja |
| Flaschengröße: | 0,375 l |
| Alkoholgehalt: | 6,5 % Vol. |
| Restsüße: | 255,0 g/l |
| Säuregehalt: | 8,9 g/l |
| Lage: | Freinsheimer Musikantenbuckel |

Beschreibung:

Ein Highlight unserer Gewürztraminertrauben, wie wir sie ausschließlich in exzellenten Jahren auf die Flasche bringen.

Die Trauben für die Trockenbeerenauslese bleiben so lange am Stock bis sie nahezu rosinenartig eingetrocknet sind und werden in sorgsamer Handarbeit verlesen.

Betörende Aromen von reifer, süßer Aprikose, Honig und Datteln. Zarter Duft nach Rosen. Am Gaumen setzen sich die Aromen fort und verbinden sich mit eleganter Opulenz. Bei aller Komplexität sorgt die Säure für animierende Frische. Köstlich und spektakulär zum Beispiel zu Crème Brûlée oder Stilton Cheese.

