

weinzimmer

2018 Gewürztraminer mild



<u>Artikelnummer:</u>	32																
<u>Inhalt:</u>	0,75 Liter																
<u>An- / Ausbau:</u>	Dieser Gewürztraminer besticht durch seine feinen Rosenduft. Er stammt aus einem alten Weinberg, dessen Rebstöcke geringere Erträge bringen und dadurch ihre ganze Kraft in die Beeren stecken.																
<u>Typizität:</u>	Mit jedem Schluck schmeckt man die ganz Frucht, die einen schwärmen lässt. Die milde Säure lässt ihn sehr harmonisch und bekömmlich daher kommen.																
<u>Expertise:</u>	<table><tr><td>Rebsorte:</td><td>Gewürztraminer</td></tr><tr><td>Anbaugebiet:</td><td>Rheinhessen</td></tr><tr><td>Lage:</td><td>Guntersblum</td></tr><tr><td>Jahrgang:</td><td>2018</td></tr><tr><td>Geschmacksrichtung:</td><td>mild</td></tr><tr><td>Alkohol:</td><td>9,7 %vol</td></tr><tr><td>Restzucker:</td><td>65,5 g/l</td></tr><tr><td>Säure:</td><td>5,5 g/l</td></tr></table>	Rebsorte:	Gewürztraminer	Anbaugebiet:	Rheinhessen	Lage:	Guntersblum	Jahrgang:	2018	Geschmacksrichtung:	mild	Alkohol:	9,7 %vol	Restzucker:	65,5 g/l	Säure:	5,5 g/l
Rebsorte:	Gewürztraminer																
Anbaugebiet:	Rheinhessen																
Lage:	Guntersblum																
Jahrgang:	2018																
Geschmacksrichtung:	mild																
Alkohol:	9,7 %vol																
Restzucker:	65,5 g/l																
Säure:	5,5 g/l																
<u>Speiseempfehlung:</u>	Er ist einfach ein Wein für gesellige Abende und passt gut zu Mehlspeisen und Desserts.																
<u>Lagerfähigkeit:</u>	bei entsprechender Lagerung empfehlen wir 5 Jahre																