



<u>Sorte:</u>	Gewürztraminer trocken Hasenzeile
<u>Anbaugebiet :</u>	Pfalz
<u>Lage:</u>	Weisenheimer Hasenzeile
<u>Boden:</u>	sandiger Löss
<u>Ertrag:</u>	2900l/ha
<u>Alkohol:</u>	13,77 % Vol.
<u>Restzucker:</u>	6,8 g/l
<u>Säure:</u>	6,5 g/l
<u>Vinifizierung:</u>	ausgedünntes und selektiertes Lesegut gestaffelte Handlese 12 Stunden Maischestandzeit gekühlte Gärung im großen Holzfass
<u>Weinbeschreibung:</u>	In der Nase ein wahrer Blumenstrauß von Rosen gepaart mit feinen Würznoten und reifen gelben Früchten. Die unheimlich dicht gewebte Substanz wird von einer gekonnt positionierten Säure bestens strukturiert. Die ausgereifte Frucht bleibt in dem großartigen Finale lang erhalten.
<u>Trinktemperatur:</u>	12° C
<u>Speiseempfehlung:</u>	Käsefondue mit Früchten und mit Käse überbackene Gerichte