



## Gewürztraminer

Südtirol Alto Adige DOC, Schreckbichl Colterenzio

Der Hocharomatische aus Südtirol

### **Beschreibung:**

Der verführerische und ausgesprochen aromatische Gewürztraminer stammt aus Reblagen auf einer Höhe von 400 - 460 m über Meer, die Böden zeichnen sich durch Moränenablagerungen aus. Die ausserordentlich reiche Aromatik nach Rosenblüten, exotischen Früchten und Würze machen diesen Weisswein zu einem echten Schmeichler.

### **Degustationsnotiz:**

(st) Helles Gelb, glänzende Akzente. Eine frischfruchtige, typische Nase, die Aromen nach Aprikosen, Zitrusfrüchten und Rosenblättern zeigt, auch etwas Muskat. Eine balancierte Frucht mit einer ansprechenden Fruchtsüße, die Aromen des Bouquets bestätigen sich im Wesentlichen, ergänzt durch mineralische Noten wie nasser Stein und etwas Salz; sehr harmonisches, saftiges Finale.

### **Passt zu:**

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süswasserrischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

### **Servierempfehlung:**

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

### **Herkunftsland:** Italien

**Produzent:** Schreckbichl Colterenzio

**Ausbau:** 5 Monate im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.0%

**Rebsorte(n):** 100% Gewürztraminer

**Artikelnummer:** 0898623

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Gewürztraminer

Südtirol Alto Adige DOC  
Schreckbichl Colterenzio

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Gewürztraminer
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	5 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.