

# Gewürztraminer AUSLESE



Jahrgang:	2019
Rieden:	Klöchberg: 340m Seehöhe,
Boden:	Hauptsächlich: Mittelschwere, kalkfreie Kulturböden aus verwitterten Eruptionsgestein.
Werte:	Alk: 11,5 % vol, Säure: 5,1 g/l, Restzucker: 62 g/l
Ausbau:	12 Stunden Maischestandzeit, im Eichenfass gereift
Nennvolumen:	50 cl
Lagerpotential:	2028+

Kräftiges Gelb; feinwürziges Traminer-Bukett, gelbe Pfirsichfrucht, Blütenhonig; feinwürzig, harmonisches Spiel aus Süße und Säure, Lagerpotential!

Allergene: Sulfite