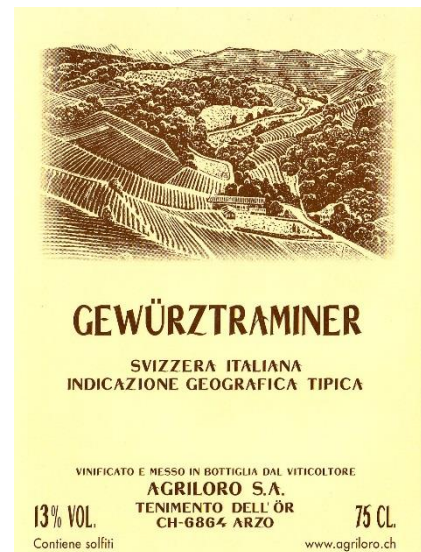


# GEWUERZTRAMINER

*Svizzera Italiana IGT*



<b>Herkunft</b>	<i>Hügelzonen in der Region Mendrisiotto: Tenimento dell'Ör in der Gemeinde Arzo</i>
<b>Rebsorte</b>	<i>Gewürztraminer</i>
<b>Farbe</b>	<i>Intensives gelb mit dunkelgelben Reflexen</i>
<b>Duft</b>	<i>Fein und intensiv, mit sortencharakteristischer Würze die an Rosen und exotische Früchte erinnert. Komplex und harmonisch.</i>
<b>Geschmack</b>	<i>Komplex, lang und persistent, verlängerte typisch aromatische Intensität, sehr fett und samtig mit guter Harmonie zwischen den verschiedenen Komponenten und Aromen durch die Verfeinerung in Barriques.</i>
<b>Lagerfähigkeit</b>	<i>3/6 Jahre</i>
<b>Alkoholgehalt</b>	<i>13 Vol.%</i>
<b>Vinifikation</b>	<i>Leichte Pressung, Kaltmazeration während 12 Stunden, Gärung und verfeinernder Ausbau in Barriques aus französischer Herkunft, 30% neu und 70% zweite und dritte Passage, Gärung mit kontrollierter Temperatur und Vinifikation auf Hefe während ca. 10 Monaten. Regelmässiges Aufrühren der Hefen („Batonnage“ Technik).</i>
<b>Ausschanktemperatur</b>	<i>8° - 12° C um den besten Eindruck seiner Aromatik zu geniessen.</i>
<b>Speisebegleitung</b>	<i>Meerfisch, weisses Fleisch und würziger Käse, Spargel</i>