

## Weinexpertise

<b>Bezeichnung</b>	Gewürztraminer Spätlese
<b>Jahrgang</b>	2023
<b>Bodenart</b>	Gneisverwitterungsböden in der Steillage mit oft nur sehr geringer Bodenaufgabe, was eine gute Wärmespeicherung bedeutet
<b>Rebsorte</b>	Gewürztraminer
<b>Analysewerte</b>	Alkohol: 11,5 % vol Säure: 4,9 g/l Restsüße: 43,3 g/l
<b>Vinifizierung</b> im	Alkoholische Gärung und anschließender Ausbau Stahltank
<b>Trinktemperatur</b>	7° – 10° Celsius

### Verkostungsnotiz

Farbe kräftiges Gelb mit goldenen Reflexen

Nase opulente Aromen: Teerose, Litschi und eine schöne Würzigkeit, ein Hauch Kardamom kitzelt die Nase

Gaumen vollmundig und herrlich süß mit einer angenehmen Säure, welche die Süße fruchtig wirken lässt. Die Würzigkeit setzt sich am Gaumen fort und gibt diesem Wein eine gute Struktur.

### Speise Empfehlung

Pikante asiatische Speisen sind für den Gewürztraminer kein Problem, seine üppigen Aromen passen hervorragend. Auch dem herzhaften, gereiften Käse ist er ein guter Partner, zur Pastete ein wahrer Genuss.

### Besonderheiten

Der Gewürztraminer stellt sehr hohe Ansprüche an Lage und Boden und bringt dabei nur geringe Erträge. Daher wird er nur in kleinen Mengen angebaut. Bei uns im südlichen Breisgau hat er eine lange Tradition.

