FLORALIS

GEWÜRZTRAMINER DOC 2022

Lage: Glaning
Meereshöhe: 760 m
Boden: Quarzporphyr vulkanischen Ursprungs
Hangneigung: 20-40%
Erziehungsform: Guyot
Alter der Rebstöcke: 20-25Jahre
Lese: Anfang - Mitte September

VINIFIZIERUNG

Sorte: 100% Gewürztraminer

Vinifikation: Lese und Traubenselektion per Hand; sanfte Ganztraubenpressung und Klärung des Mostes durch natürliche Sedimentation von den Trubstoffen; langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur.

Ausbau: Reife für sechs Monate auf der Feinhefe im Edelstahltank.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Farbe: Leuchtendes Goldgelb

Duftnoten: In der Nase entwickelt sich eine Vielfalt an Duftnoten, die an Rosen, Lilien, würzige Blüten, getrocknete und reife exotische Früchte wie Litschi, Mango und Passionsfrucht erinnern.

Geschmackserlebnis: Im Geschmack ist Floralis reich an Körper, Extrakt und feinwürziger Saftigkeit. Gehaltvoll im Abgang und sehr langlebig am Gaumen. Ein aromatischer, charaktervoller Wein.

Speiseempfehlung: Passt zu Antipasti vom Fisch und Geräuchertem, besonders Speck und Lardo, reifem Weichkäse, Gerichten mit weißem Fleisch, Schwertfisch oder Meeresfrüchten. Er begeistert als Begleiter von würzigen Gerichten der orientalischen Küche und herzhaft-aromatischen Kreationen.

Optimale Trinkreife: bis 2030
Serviertemperatur: 8-10 °C

ALKOHOL
14% Vol.

RESTZUCKER
2,5 g/l

SÄURE
4,6 g/l