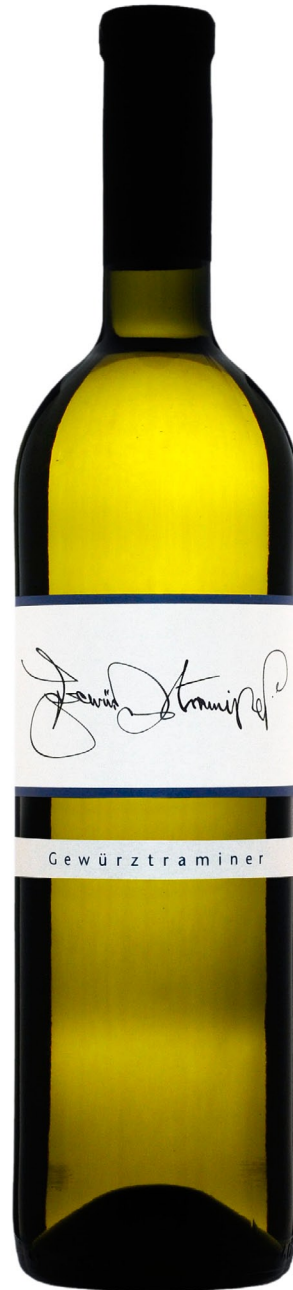


Pfalz | 2011

Gewürztraminer Spätlese edelsüß



DAS TERROIR

LAGEN

Hainfelder Letten

BODEN

Kalkmergel mit Muschelkalk

DIE TRAUBEN

LESE

17.09.2011 | 98° Oechsle | 8h Maischestandzeit | Gärtemp. 15-18°C | Gärdauer 24 Tage

DER WEIN

ANALYTIK

Alkohol 11,0%vol | Gesamtsäure 5,7 g/l | natürl. Restsüße 37 g/l

Vergärung und Lagerung im Edeltank

DEGUSTATION

Er gehört wohl zu den ältesten Rebsorten in unserem Sortiment. Ein Hauch von Rosenduft, etwas Lindenblüte. Dazu die elegante Restsüße mit etwas Blütenhonig auf der Zunge. Eine kleine Kostbarkeit zu edlen Speisen. Gänseleber und Pasteten, Crème Brulee oder andere süße Leckereien.

Trinktemperatur: 10-12°C, Lagerpotential: bis 6 Jahre



WEINGUT
SCHERR