



**SCHMID
OBERRAUTNER**

Weingut | Tenuta | Winery



GEWÜRZTRAMINER "SPUR"

Wein

Name	Gewürztraminer
Jahrgang	2023
Bezeichnung	Mitterberg IGT
Qualitätslinie	SPUR - Orange wine
Rebsorten	100% Gewürztraminer
Herkunftsgebiet	Unterplatten/Ritten- Südtirol
Anbauweise	Spalier
Wimmen	Schonende Handlese im Steilhang
Vinifizierung	Gärung im Stahlfass mit der Schale, Ausbau im Holzfass

Weinbeschreibung und Informationen

Eine neue Welt braucht neue Weine! Mit diesem Gewürztraminer begibt sich auch dieser Wein auf eine neue SPUR. Dieser Wein wird im extremen Steilhang angebaut, 3 Wochen mit der Schale vergoren und dann in 500 Liter Tonneaux Fässern und im Barrique gelagert. Durch den langen Kontakt mit der Feinhefe entsteht ein intensiver, aromatischer und opulenter ORANGEWEIN in die Flasche.

Speiseempfehlungen

Unser Gewürztraminer SPUR begleitet sehr gut exotische, asiatische oder auch intensive südtiroler Gerichte oder kräftigen, gelagerten Käse.

Ideale Serviertemperatur liegt bei 10°.

Analytische Daten

Alkoholgehalt	14,5% Vol
Restzucker	4,9 g/l

Gesamtsäure | 6,2 g/l