



**SCHMID  
OBERRAUTNER**

Weingut | Tenuta | Winery



## Gewürztraminer SPUR

### Vino

|                            |                                     |
|----------------------------|-------------------------------------|
| <b>Nome</b>                | Gewürztraminer                      |
| <b>Annata</b>              | 2023                                |
| <b>Denominazione</b>       | Mitterberg IGT                      |
| <b>Linea qualità</b>       | SPUR - Orange wine                  |
| <b>Vitigno</b>             | Gewürztraminer                      |
| <b>Zona di provenienza</b> | Laste Basse/Renon                   |
| <b>Coltivazione</b>        | Impianti a spalliera                |
| <b>Vendemmia</b>           | Manuale                             |
| <b>Affinamento</b>         | Fermentazione e affinamento in Inox |

### Descrizione e informazioni

Questo nuovo vino percorre una nuova "SPUR", una traccia nuova. Coltiviamo il nostro Gewürztraminer su pendenze estreme, con tanta passione e tanto lavoro manuale riusciamo a portare questi aromi intensi anche in bottiglia. Tramite una fermentazione spontanea, una macerazione lunga sulla buccia e una "battonage" dei lieviti fini per 7 mesi, il nostro Gewürztraminer è espressione di una tradizione vitivinicola centennale, un'arte tramandata di padre in figlio.

### Abbinamenti

Il Gewürztraminer SPUR va abbinato alla cucine asiatica, ad aromi intensi ed a formaggi stagionati. La temperatura di servizio consigliata è di 10°.

### Dati tecnici

|                            |           |
|----------------------------|-----------|
| <b>Gradazione alcolica</b> | 14,5% Vol |
| <b>Zucchero residuo</b>    | 3,9 g/lit |
| <b>Acidità totale</b>      | 5,9 g/lit |