

2017 Gewürztraminer Kabinett



Bei unseren Nachbarn im Elsass ist der Gewürztraminer die wichtigste Rebsorte. Und auch unsere Großväter haben sie schon kultiviert. Wahrscheinlich liegt das in unserer wechselhaften nationalen Vergangenheit.

Seine Opulenz und seine extremen Aromen machen ihn zum Individualist, zum Nonkonformist. Vielleicht könnte man ihn im besten Sinne auch als Abweichler unter den Weißweinen bezeichnen. Nie läuft er Gefahr im Weinkeller unauffindbar zu werden. Seine animierend, verführerische Aura lässt sich auch hier schon nicht leugnen und ist durch eine geruchlich wahrnehmbare Ausstrahlung von feinem Rosenduft für die Nase präsent. Im Glas können sie dann Bekanntschaft mit der ganzen herrlichen Üppigkeit dieser Rebsorte schließen. Das Leit Aroma der roten Rose bleibt unverkennbar. Dominante Anklänge an Litschi-Früchte mischen sich ins Bukett. Der Wohlgeruch wird ergänzt durch ein zartes Muskatblüten-Aroma, das ähnlich eines wandernden Lichtkegels die Zunge erheitert. Säurearm, würzig und durch und durch raffiniert ergänzt er unser Weinsortiment auf das Vortrefflichste.

Bemerkenswert ist seine Vielfältigkeit als Speisebegleiter. Mit Vorliebe genießen wir unseren Gewürztraminer klassisch elsässisch zu deftiger Pastete oder kross gebackenem Flammkuchen. Seine Fruchtsüße macht ihn auch als Begleiter zu Schimmel- oder Ziegenkäsevariationen sehr interessant. Während seine extravagante Beschaffenheit ihn in die Lage versetzt, scharfe, von Chili, Kurkuma, Kardamom oder Bockshornklee geprägte, orientalische Rezepturen national zu interpretieren.

veredelt

Trinktemperatur	10 - 12 °C
Alkohol	11,0 %vol
Restsüße	29,0 g/l
Säure	5,6 g/l
Art.-Nr.	n° 28
Füllmenge	0,75 l
Allergenhinweis	Enthält Sulfite