

2018 Gewürztraminer Kabinett



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

Seine Opulenz und seine eigenwilligen Aromen machen ihn zum Individualisten, zum Nonkonformisten. Vielleicht könnte man ihn im besten Sinne auch als Abwechler unter den Weißweinen bezeichnen. Schon als Most läuft er keine Gefahr im Weinkeller unauffindbar zu werden. Seine animierend, verführerische Aura lässt sich bereits hier nicht leugnen. Sie ist als blumiger, rosenduftartiger Wohlgeruch für die Nase erspürbar. 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-Frucht mischt sich ins Bukett. Der Aromenkanon wird ergänzt durch eine zarte Muskatblüten-Note, die ähnlich eines wandernden Lichtkegels die Zunge erhellt. Moderat in der Säure, würzig und durch und durch raffiniert ergänzt er unser Weinsortiment auf das Vortrefflichste.

Bemerkenswert ist seine Vielgestaltigkeit 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, orientalisch Rezepturen national zu interpretieren.

veredelt

Trinktemperatur	10 - 12 °C
Alkohol	11,0 %vol
Restsüße	29,7 g/l
Säure	6,3 g/l
Art.-Nr.	n° 28
Füllmenge	0,75 l
Allergeneinweis	Enthält Sulfite