



PFITSCHER



GEWÜRZTRAMINER RISERVA „Rutter“ 2018

TRAUBENSORTE: Gewürztraminer

BEZEICHNUNG: Südtirol DOC

BESCHREIBUNG: Der aus ausgesuchter Einzellage stammende Gewürztraminer „Rutter“ präsentiert sich in einer goldgelben Farbe. Nach mehrmonatiger Flaschenreife, ist dieser fruchtige und nach Rosen duftende Wein im Geschmack harmonisch und anhaltend aromatisch mit exotischen Fruchtkomponenten.

VINIFIKATION: Nach circa sechsständiger Kaltmazeration vor dem Pressvorgang erfolgt die Gärung für 12 Tage im Stahlfass bei einer kontrollierten Temperatur von 18°C. Während des Ausbaus auf der Feinhefe verfeinern sich Geschmack und Aroma.

HERKUNFT: Weingarten „Rutter“ in Neumarkt

MEERESHÖHE: 300m

LAGERFÄHIGKEIT: 8-12 Jahre

FÜLLMENGE: 0,75 l

EMPFOHLENE SPEISEN: Ideal zu aromatischem Käse, asiatischer Küche, gebratenem oder gegrilltem Fisch, Krusten – und Schalentieren.

SERVIERTEMPERATUR: 10 - 12 °C