

E G G E R
R A M E R
— S Ü D
T I R O L



**Intensiv, fruchtig, exotisch –
die Aromatherapie aus Südtirol.**

GEWÜRZTRAMINER DOC
ALPIN

C H A R A K T E R

Stroh- bis goldgelber, aromatischer und körperreicher Weißwein, Ausgeprägtes frischfruchtiges, delikates Aroma mit florealen Geruchsnoten sowie Eindrücken von reifen exotischen Früchten und einem feinen Zitruston.

T R A U B E N S O R T E

Autochthone Südtiroler Rebsorte Gewürztraminer

A N B A U G E B I E T

Ausgesuchte Lagen in Bozen und St.Pauls – Eppan.
250–400 m ü.d.M. sandige, schotterige Böden.

V I N I F I K A T I O N

Kaltmazeration der Trauben vor dem Abpressen, Fermentation bei kontrollierter Temperatur. Ausbau im Edelstahltank während 5 Monaten auf der Feinhefe.

W E I N L E S E

Mitte September

A L T E R D E R R E B S T Ö C K E

8–15 Jahre

S P E I S E E M P F E H L U N G

Eignet sich gut zu Fischvorspeisen, Pasteten, Gänseleber, Schalen- und Krustentieren, sowie zur gewürzten orientalischen Küche, gibt aber auch einen vorzüglichen Aperitif- oder Dessertwein ab.

WWW.EGGER-RAMER.COM