



Weingut Familie Auer
TATTENDORF · THERMENREGION
ÖSTERREICH

Gewürztraminer Premium 2019 – Bio

Qualitätsstufe

Qualitätswein

Jahrgang

2019

Verschluss

Schrauber

Weinbaugebiet

Thermenregion

Ausbau und Lagerung

Die Trauben stammen von Südlagen in Pfaffstätten.

Dieser Wein wird für die optimale Fruchtigkeit ausschließlich im Edelstahltank ausgebaut.

Der Wein bleibt dann nach der Gärung auf der Hefe liegen um die Mannoproteine abzubauen um somit vollmundiger zu werden.

Weinwerte

– Alkohol: 13,0 %Vol

– Säure: 5,7 g/l

– Restzucker: 19,3 g/l

Lagerfähigkeit

3 - 5 Jahre

Weinbeschreibung

lieblich, eine faszinierende Traminerfrucht, schmeichelt dem Gaumen mit einer feinen Restsüße

Serviertemperatur

8-10°C

Speisenbegleitung

Enten- und Gänseleber, Rotschmierkäse

VK – Einheit: 0,75lt Flasche

VPE – Karton: 6 x 0,75lt Flasche

EAN – Code Flasche: 912001108 024 0

EAN – Code Karton: 912001108 624 2

