



JOSEPH Gewürztraminer

Dieser Gewürztraminer präsentiert sich als ein Wein von hoher Individualität. Von intensiv leuchtend strohgelber Farbe besticht er durch seine Kompaktheit und seine unverwechselbare Aromatik mit Anklängen von Trockenblumen und Rosenblüten, die sich im Glas stetig ausbreiten und verdichten.

Auf der Zunge erscheint er reich und stoffig mit einem dichten Körper und dabei dennoch frisch und lebhaft.

TRAUBENSORTE

Gewürztraminer

BODEN

Lockere, gut durchlüftete und leicht erwärmbare Mergelböden.

VINIFIKATION

Die Trauben werden nach der Anlieferung leicht gequetscht, der Most wird einige Stunden in Kontakt mit den Schalen belassen und anschließend sanft abgepresst. Natürliche Sedimentation und Gärung bei kontrollierter Temperatur liefern einen in Geschmack und Aromenspektrum einzigartigen Wein.

SERVIERTEMPERATUR

8° - 10° C

SPEISEEMPFEHLUNG

Als Aperitif, kräftige Vorspeisen, asiatisch orientierte Küche, Krustentiere und Gorgonzola-Käse.

VERFÜGBARE FLASCHENFORMATE

