



Vigna PIRCHSCHRAIT Gewürztraminer

LUOGO DI ORIGINE

Il cuore della Vigna Kolbenhof è un pendio dolcemente inclinato verso nord, che riceve meno luce solare rispetto al resto del vigneto, con una conseguente maggiore acidità delle uve. Questo Gewürztraminer affina per 10 anni sulle fecce fini in vasche di acciaio inox, e si caratterizza per la sua eccezionale longevità e piacevolezza.

VARIETÀ

Gewürztraminer Alto Adige DOC Riserva

VINIFICAZIONE

100% Vendemmia manuale

Fermentazione e affinamento in acciaio inox

10 anni di maturazione sulle fecce fini in botti di acciaio inox da 500 litri

Bâtonnage

TERRENO

Dolomia, porfido, Arenarie di Val Gardena

FORMATO DISPONIBILE



8-10 °C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

<input checked="" type="checkbox"/> APERITIVO	<input type="checkbox"/> ANTIPASTI	<input checked="" type="checkbox"/> PRIMI	<input checked="" type="checkbox"/> PIATTI DI PESCE & CROSTACEI
<input type="checkbox"/> CARNE BIANCA	<input type="checkbox"/> CARNE ROSSA, AGNELLO, SELVAGGINA	<input type="checkbox"/> FORMAGGI	<input checked="" type="checkbox"/> CUCINA ASIATICA

