



## Vigna PIRCHSCHRAIT Gewürztraminer

### HERKUNFT

Das Herzstück der Vigna Kolbenhof mit ihren Dolomit-Porphyr- und Grödner Sandsteinböden ist ein sanft nach Norden geneigter Hang, der weniger Sonneneinstrahlung als der restliche Weinberg erhält, was in den Trauben einen höheren Säuregehalt bewirkt. Dieser Gewürztraminer reift 10 Jahre auf der Feinhefe im Edeltank und überzeugt durch seine außergewöhnliche Langlebigkeit und Vitalität.

### REBSORTE

Gewürztraminer Südtirol DOC Riserva

### VINIFIKATION

100 % Handlese

Gärung und Ausbau im Edelstahl

10 Jahre Reife auf der Feinhefe in 500 Liter Edelstahlfässern

Bâtonnage

### BODEN

Dolomit, Porphyr, Grödner Sandstein

### VERFÜGBARE FLASCHENFORMATE



8-10 °C

### SPEISEEMPFEHLUNG

- |  |   |  |   |
|--|---|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> APERITIF | <input type="checkbox"/> ANTIPASTI        | <input checked="" type="checkbox"/> VORSPEISEN | <input checked="" type="checkbox"/> FISCH & MEERESFRÜCHTE |
| <input type="checkbox"/> GEFLÜGEL            | <input type="checkbox"/> RIND, LAMM, WILD | <input type="checkbox"/> KÄSE                  | <input checked="" type="checkbox"/> ASIATISCHE KÜCHE      |

