

HÖLZ- WEISBRÖDT



Gewürztraminer

Art.-Nr.: 037 0724

Kategorie:	Stammhaus Weine Basis
Rebsorten:	Gewürztraminer
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Pfalz
Jahrgang:	2023
Geschmacksrichtung:	süß
Qualitätsstufe:	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A)
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	9,5 % Vol.
Restsüße:	52,5 g/l
Säuregehalt:	7,0 g/l
Trinktemperatur:	8-12 °C

Beschreibung:

Unser Gewürztraminer funkelt im Glas mit goldgelben Reflexen. Die Nase zeigt zarte Aromen von frisch geschnittenen Rosen, Litschi und Tee. Im Geschmack schmiegt er sich weich und würzig dem Gaumen an, mit eleganten und feinen Aromenstrukturen, die in einem frischen Säure-Abgang enden.

Sehr gut zu scharfen Gerichten oder kräftigen Saucen, als süßer Dessertwein zu Nachspeisen mit Schokolade oder Marzipan. Besonders empfohlen wird der Genuss von Gewürztraminer mit Munsterkäse, einer Spezialität aus dem Elsaß 8-12°

Speiseempfehlung:

Schwein, Geflügel, Weichkäse, Edelschimmel, Chili, Hot & Spicy, Exotische Gewürze, Weißbrot, Brot, Kuchen, Creme, Eis, Schokolade, Kaffee



HÖLZ- WEISBRÖDT

Passt gut zu:

Mädelsabend, Sommerabend, Feierabend

