



Gewürztraminer Auslese 2025

Weinexpertise

Charakter:	Ein konzentrierter Prädikatswein mit intensiver Aromatik und einem ausgewogenen Spiel von Süße und Säure.	
Herkunft & Terroir:	Die Trauben stammen aus granitgeprägten Weinbergen der Ortenau. Eine sorgfältige Lese reifer Trauben schafft die Grundlage für intensive Aromatik und ein ausgewogenes Spiel von Süße und Säure.	
Ausbau:	Schonender Ausbau zur Bewahrung der intensiven Frucht; die genaue Ausbauangabe sollte aus den Kellerdaten ergänzt werden.	
Sensorik:	In der Nase zeigen sich Litschi, Rosenblüte, kandierte Zitrusfrucht, Nelke und Anis. Am Gaumen präsentiert sich der Wein opulent und aromatisch mit dichter Süße, weicher Textur und langem, würzigem Nachhall.	
Foodpairing:	Passt besonders zu Blauschimmelkäse, Crème brûlée, Tarte Tatin und würzigem Munster. Besondere Empfehlung: Crème brûlée mit Orange und einem Hauch Kardamom.	
Servierempfehlung:	7-9 °C ab sofort; mehrjährige Flaschenreife möglich (Kellerfreigabe ergänzen)	
Technische Daten:	Alkohol	10,5 % vol.
	Säure	6,2 g/l
	Restzucker	67,5 g/l
	Extrakt	nicht hinterlegt g/l
	Flasche	0,5 l
	Rebsorte/Cuvée	Gewürztraminer
	Qualitätsstufe	Auslese
	Geschmack	mild
Zutaten & Allergene:	Zutaten: noch aus dem jeweiligen e-Label übernehmen. Allergene: Enthält Sulfite.	