



Weinhaus Gewürztraminer feinfruchtig 2024

Weinexpertise

Charakter:	Ein zugänglicher Ortenauer Wein, der Rebsortentypizität, Frische und unkomplizierten Genuss verbindet.	
Herkunft & Terroir:	Die Trauben stammen aus Weinbergen in der Ortenau rund um Schloss Ortenberg. Das Zusammenspiel aus Granitverwitterungsböden und Schwarzwaldnähe bewahrt Frische und eine klare Fruchtausprägung.	
Ausbau:	Temperaturkontrollierte Vergärung über 7-10 Tage bei 16-18 °C mit Reinzuchthefe. Anschließend 3-4 Wochen Vollhefelager und 6-8 Wochen Feinhefelager; schonende Filtration vor der Füllung.	
Sensorik:	In der Nase zeigen sich Litschi, Rosenblüte, Orangenschale und feine Gewürze. Am Gaumen präsentiert sich der Wein aromatisch, weich und vollmundig mit schmeichelnder Frucht und würzigem Nachhall.	
Foodpairing:	Passt besonders zu würziger asiatischer Küche, Munsterkäse, Entenbrust mit Fruchtsauce und Kürbisgerichten. Besondere Empfehlung: Gebratene Entenbrust mit Orangenjus und Gewürzkürbis.	
Servierempfehlung:	7-9 °C sofort bis 12 Monate nach der Füllung	
Technische Daten:	Alkohol	11,5 % vol.
	Säure	5,5 g/l
	Restzucker	27 g/l
	Extrakt	20,8 g/l
	Flasche	0,75 l
	Rebsorte/Cuvée	Gewürztraminer
	Qualitätsstufe	QbA
	Geschmack	feinfruchtig
Zutaten & Allergene:	Zutaten: noch aus dem jeweiligen e-Label übernehmen. Allergene: Enthält Sulfite.	