



PFITSCHER



GEWÜRZTRAMINER RISERVA „Vigna Rutter“ 2021

TRAUBENSORTE: Gewürztraminer

BEZEICHNUNG: Südtirol DOC

BESCHREIBUNG: Der aus ausgesuchter Einzellage stammende Gewürztraminer „Rutter“ präsentiert sich in einer goldgelben Farbe. Nach zweijähriger Reifung ist dieser fruchtige und nach Rosen duftende Wein im Geschmack harmonisch und anhaltend aromatisch mit exotischen Fruchtkomponenten.

VINIFIKATION: Nach circa sechsständiger Kaltmazeration vor dem Pressvorgang erfolgt die Gärung für 12 Tage im Stahlfass bei einer kontrollierten Temperatur von 18°C. Während des 18-monatigen Ausbaus auf der Feinhefe im Stahlfass verfeinern sich Geschmack und Aroma. Danach erfolgt eine Flaschenreifung von 6 Monaten.

HERKUNFT: Weingarten „Rutter“ in Neumarkt

MEERESHÖHE: 300m

LAGERFÄHIGKEIT: 8-12 Jahre

FÜLLMENGE: 0,75 l

EMPFOHLENE SPEISEN: Ideal zu aromatischem Käse, asiatischer Küche, gebratenem oder gegrilltem Fisch, Krusten – und Schalentieren.

SERVIERTEMPERATUR: 10 - 12 °C