

Gewurztraminer 2023 Nussbaumer

DOMEIN

Cantina Tramin is een van de oudste coöperaties (190 families) van Alto Adige. De Coöperatie is opgericht in 1898 om de toekomst van de wijnproducenten uit dit berggebied te beschermen. Een zeer gerespecteerde coöperatie en een erkend voorbeeld over de hele wereld. Ze produceren inmiddels 1,9 miljoen flessen, die een uitstekende weerspiegeling zijn van het landschap. Er is werkelijk alles aanwezig hier en buiten de enorme expertise ligt de productieve focus op kwaliteit, innovatie, netwerken en samenwerken, om zodoende de kwaliteit in de fles te weerspiegelen.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

Na een zorgvuldige handmatige oogst werden de druiven zacht geperst na een korte schilweking. De fermentatie vond langzaam plaats bij een gecontroleerde temperatuur van 18°C in rvs vaten. De rijping vond plaats in kleine stalen tanks in contact met de fijne gistsporen tot eind augustus, gevolgd door een flesrijping van minstens 3 maanden. Restsuiker zit onder de 9 gram per liter. In de neus herkennen we tonen van rozenblaadjes, rijpe gele exotische vruchten, honingmeloen, mango, passievrucht, lychee en zest van citrus met kruidige tonen (gember, saffraan, kruidnagel, kaneel). De aanzet is intens en diep aromatisch met veel extractie en een fijn/kruidige sappigheid. In de oneindig lange afdronk komt een zoute mineraliteit naar voren.

DRUIVENRAS

Gewurztraminer

GASTRONOMIE

Aziatische en Afrikaanse keuken. Kruidige en pittige gerechten. Foie gras. Sterke kazen, blauwader Roquefort. Munster of een taartje van warme Munster. Desserts...



BEWAARTERMIJN 2025-2031

LAND Italië

STREEK Alto Adige

OOGSTJAAR 2023

INHOUD 0.75 L

DOMEIN Cantina Tramin

ALCOHOL 14,5%

SMAAKPROFIEL -