



PACHER HOF

Gewürztraminer 2021

IGT Mitterberg

Beschreibung	hellgelbe Farbe, frisches Aroma mit einer zart blumigen Note. Sie erinnert an Rosenduft und an reife tropische Früchte. Frische lebendige Säure mit einer angenehmen Bitternote im Abgang
Traubensorte	Gewürztraminer
Herkunft	Neustift Brixner Talkessel
Meereshöhe	650 m
Boden	schottrige Moräneböden mit Glimmerschiefer, Paragneis und Quarzit
Anbauweise	Guyot
Alter der Reben	22 Jahre
Ertrag	55 hl/ha
Lese	von Hand Oktober 2021
Vergärung Ausbau	langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur im Edelstahlbehälter; Lagerung und Reife bis zu 7 Monate auf der Feinhefe im großen Holzfass
Lagerfähigkeit	bis zu 10 Jahre (bei fachgerechter Lagerung)
Abfüllung	April 2022
Serviertemperatur	10-12° C
Empfohlene Speisen	asiatische Gerichte gegrillter Fisch Krusten- und Schalentiere Pasteten pikanter Käse Desserts
Eckdaten	Alkoholgehalt: 14 % Säure: 5.25 g/l Restzucker: 9 g/l

