



SÜDTIROLER EISACKTALER GEWÜRZTRAMINER 2024

- **Beschreibung:** Der Gewürztraminer zählt zu den autochthonen Südtiroler Rebsorten. Durch seine leuchtend strohgelbe Farbe mit zartgrünen Reflexen und seinem fruchtig-würzigen Duft, ist er einer der beliebtesten Weißweine unseres Landes. Sein Geschmack ist von angenehmer Fülle, hat ein ausgewogenes Zucker-Säureverhältnis und entwickelt aufgrund des kalkreichen, lehmigen Sandbodens eine feine Mineralität.
- **Vinifikation:** Temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank, anschließende Lagerung und Reifung auf der Feinhefe.
- **Reberziehung:** Großteils ca. 40-jährige Pergelanlagen und etwas Guyotanlage
- **Lage:** Südost auf ca. 450-550 m ü. M., bei 30-35% Hangneigung.
- **Klima:** Alpin-mediterran
- **Analytische Werte:** Alkohol 14% Vol., Gesamtsäure 4,4g/l, Restzucker 1,2g/l
- **Ertragsmenge:** Ca. 55 hl/ha
- **Trinkreife:** Bis zu 5 Jahre
- **Empfohlene Speisen:** Ideal zu süß-sauren Wokgerichten, Meeresfrüchten, würzigem Käse sowie zu Kürbisgerichten.
- **Serviertemperatur:** 12–14°C

weingut **ebner** tenuta

Fam. Florian Unterthiner

Atzwang 18, 39054 Atzwang/Ritten

Tel. +39 0471 353 386, info@weingutebner.it

www.weingutebner.it