WassererHof

Weingut | Tenuta
Buschenschänk | Locale tipico

Mock Christoph
Völserried 21 | Novale di Fiè 21
39050 Völs am Schlern | Fiè alloSciliar
Mobil +39 3316645870
Steuer-Nr.: MCK CRS 72P04A952I
MwSt.-Nr.: 01628950212
info@wassererhof.com
www.wassererhof.com

SÜDTIROL GEWÜRZTRAMINER 2021

REBSORTE |
Gewürztraminer 100%

ANBAUGEBIET |
Sonnenverwöhnte Süd-Steillage, sandiger Lehmboden auf Porphyr in Laitach bei Bozen auf 350 m ü.d.M.

AUSBAU |
nach kurzer Mazzeration, sanftes Pressen, 100% Stahltank und Lagerung auf der Feinhefe

CHARAKTERISTIK |
Farbe: stroh- bis goldgelb
Geruch: Rosenblätter, Litschi und Orangenblüten
Geschmack: unverkennbar körperreich, würzig und aromatisch

ERTRAG | 70 hl/ha
ALKOHOL | 15,4 % vol.
RESTZUCKER | 2,2 g/l
SÄURE | 4,9 g/l
SERVIEREN | 9–12°C
Zu Krustentiere, Leber und asiatischer Küche (Curry) und als Aperitif

WassererHof

Weingut | Tenuta
Buschenschänk | Locale tipico

Mock Christoph
Völserried 21 | Novale di Fiè 21
39050 Völs am Schlern | Fiè alloSciliar
Mobil +39 3316645870
Steuer-Nr.: MCK CRS 72P04A952I
MwSt.-Nr.: 01628950212
info@wassererhof.com
www.wassererhof.com

ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER 2021

VITIGNO |
Gewürztraminer 100%

COLTIVAZIONE |
su pendio ripido rivolto a sud, terreno argilloso su sottofondo porfirico, in località Costa/Bolzano a 350 m.s.l.m.

VINIFICAZIONE |
spremitura dolce dopo una breve macerazione, 100% in botte d'acciaio, affinamento su lieviti fini

CARATTERISTICHE |
Colore: da giallo a giallo d'oro
Profumo: petali di rose, litchi e fior d'arancio
Sapore: vino inconfondibile, speziato ed aromatico

RESA | 70 hl/ha
GRADAZIONE | 15,4 % vol.
ZUCCHERI RESIDUI | 2,2 g/l
ACIDITÀ | 4,9 g/l
DA SERVIRE A | 9–12°C
Con crostacei, fegato, adatto per la cucina asiatica (curry), come aperitivo e per il dessert

WassererHof

Weingut | Tenuta
Buschenschänk | Locale tipico

Mock Christoph
Völserried 21 | Novale di Fiè 21
39050 Völs am Schlern | Fiè alloSciliar
Mobil +39 3316645870
Steuer-Nr.: MCK CRS 72P04A952I
MwSt.-Nr.: 01628950212
info@wassererhof.com
www.wassererhof.com

ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER 2023

GRAPE VARIETY |
Gewürztraminer 100%

CULTIVATION AREA |
Steeply southband hillside, sandy loamy soil on porphyitic rock in Laitach near Bolzano on 350 m height above sea level

VINIFICATION |
Soft squeezing after short maceration 100% in steel tank on fine lees

CHARACTERISTICS |
Color: straw to golden yellow
Aroma: rose petals, orange blossoms and lychee
Body: unmistakable full-bodied, spicy and aromatic

YIELD | 70 hl/ha
STRENGTH | 15,4 % vol.
RESIDUAL SUGAR | 2,2 g/l
ACIDITY | 4,9 g/l
SERVING | 9–12°C
To crustaceans, liver, asian cuisine (curry) and as an aperitif.