



KUPELWIESER



GEWÜRZTRAMINER "FRITZ"

Rebsorte: Gewürztraminer

Herkunft: Auf schwachwüchsigen Unterlagen veredelt und auf Drahtrahmen (Guyot) gezogen, wächst dieser Gewürztraminer in den besten Weinberglagen in der Talsohle rund um den Dorfkern von Kurtinig a.d.W. Durch die günstige Lage der Weinberge, die ideale Sonneneinstrahlung und die gute Durchlüftung der Trauben findet diese Sorte ideale Voraussetzungen, um die besten Seiten ihres Charakters zu entwickeln.

Vinifikation: Die Trauben gelangen gequetscht und entrappt in die pneumatische Tankpresse. Vor dem Pressvorgang erfolgt eine 6- bis 8-stündige Kaltmazeration um die Fruchtigkeit des Weines zu betonen. Anschließend werden die Trauben sanft abgepresst und durch natürliche Sedimentation von den Trubstoffen geklärt. Die alkoholische Gärung erfolgt mit Reinzuchthefen bei kontrollierter Temperatur von 19°C im Edelstahlgebilde.

Charakteristische Eigenschaften: Mit Sicherheit der typischste Südtiroler Weißwein; körperreich und aromatisch.

Farbe: intensiv leuchtend, strohgelb bis goldgelb
Geruch: würzige Noten, süß-muskatellerartig nach Trockenblumen, Nelken und Rosenblüten
Geschmack: vollmundig, würzig, reich, frisch und lebhaft, mit sehr weicher angenehmer Säure

Speisempfehlung: Krabben, Hummer, Pasteten, Krustentiere und als Aperitif

Serviertemperatur: 12 – 14°C

Lagerfähigkeit: 3 – 4 Jahre