

WEINHOF
**KONRAD
OBERHOFER**
TRAMIN



GEWÜRZTRAMINER

Un Gewürztraminer che rappresenta al meglio le caratteristiche del vitigno: dal colore paglierino carico, ha una buona concentrazione ed una pronunciata vena aromatica, con note speziate-affumicate, di fiori secchi e di rose che tendono ad espandersi e ad esaltarsi nel bicchiere. Al gusto è denso e ricco, con corpo saldo, di notevole freschezza e vivacità. Vino adatto all'invecchiamento, capace di evolvere affinando al massimo il suo bouquet.

VITIGNO
Gewürztraminer

TERRENO
Marnoso, leggero e soggetto a veloce riscaldamento.

VINIFICAZIONE
Le uve vengono subito leggermente pigiate e il mosto lasciato per alcune ore a contatto con le bucce. A ciò segue un'attenta pressatura, la precipitazione naturale dei sedimenti e la fermentazione a temperatura controllata. Il tutto esalta le caratteristiche organolettiche uniche di questo vino.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO
Aperitivo, antipasti, cucina asiatica, crostacei e Gorgonzola.

400

