



WEINGUT - TENUTA

SCHLOSS ENGLAR

ALTO ADIGE DOC - 2018

GEWÜRZ TRAMINER

VITIGNI:	Traminer Aromatico 100 %, diversi cloni		
ETÀ DEI VIGNETI:	15 - 20 anni		
SISTEMA DI COLTIVAZIONE:	Guyot		
POSIZIONE:	500 - 550 metri s.l.m., esposizione Sud/Est		
TERRENI:	ghiaiosi ed alluvionali con contenuto calcareo		
RESA PER ETTARO:	6.000 kg		
INVECCHIAMENTO:	5 anni		
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	8 - 10 °C		
VALORI DI ANALISI:	Vol % alc:	14,7	Acidità totale: 4,2
	pH:	3,5	Zuccheri g/l: 2,0

NOTE DI VINIFICAZIONE:

Raccolta in piccole cassette con selezione manuale in vigna verso la fine di settembre, le uve vengono diraspate, pigiate e quindi macerate per 6 ore in pressa, quindi soffice pressatura. Seguita da fermentazione controllata a 18-20 °C. Invecchiamento in piccola vasca d'acciaio sui lieviti per 9 mesi, imbottigliamento ad agosto 2019.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Colore da giallo paglierino a dorato, uno spettro di profumi incomparabile e un delicato aroma di frutta. Si trovano note di rose e garofani, noce moscata e frutti tropicali, sempre accompagnati da un pizzico di sfumatura speziata. Ha un effetto molto duraturo sul palato.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Si abbina perfettamente con formaggi stagionati a pasta molle come pure con antipasti, con piatti di pesce speziati, frutti di mare e piatti asiatici, come pure con ricette di carne speziata.



RICONOSCIMENTI:

2015	4 stelle **** 88 punti	VINIBUONI d'Italia 2018 Wein-Plus.eu
2016	89 punti 88 punti 90 punti	The Wine Hunter Wein-Plus.eu Falstaff Wein Guide

ENGLAR

Weingut - Tenuta **SCHLOSS ENGLAR** - Johannes Graf Khuen-Belasi

Piganó 42 - 39057 San Michele / Appiano sulla strada del vino (BZ) Italia - www.weingut-englar.com

P.IVA: 01361650219 / UID-Nr. IT 01361650219 - CF: KHNJNN59E12A952J