



WEINGUT - TENUTA

SCHLOSS ENGLAR

MITTERBERG IGT - 2018

ORANGE GEWÜRZTRAMINER

VIGNES:	Traminer aromatique 100%, multiple clones		
AGE DES VIGNES:	15 - 20 ans		
SYSTÈME DE CULTURE:	Guyot		
ALTITUDE:	500-550 m. au-dessus du niveau de la mer, exposition Sud/Est		
TERROIR:	graveleux et alluviaux à teneur en calcaire		
RENDEMENT PAR HECTARE:	6.000 kg		
VIELLISSEMENT:	8 - 10 ans		
TEMPÉRATURE DE SERVICE:	8 - 10 °C		
VALEURS D'ANALYSE:	Vol% alc: 15,0	Acidité totale: 4,0	
	pH: 3,6	Sucres g/l: 2,4	

NOTES DE VINIFICATION:

Récolte et sélection manuelles fin septembre, fermentation sur les peaux pendant deux semaines avec des levures indigènes, pressurage doux et fermentation finale, élevage sur levures fines en fûts de Tonneaux pendant 12 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION:

Couleur orange, bouquet typique de Gewürztraminer, arôme intense et complexe rappelant les épices orientales et les fruits exotiques, même la muscade, au palais il est très sec et a une longue persistance aromatique avec des tanins agréables.

COMBINAISONS RECOMMANDÉES:

Notre Gewürztraminer est recommandé pour les plats épicés, la cuisine asiatique, pour le Foie Gras d'oie, les fromages affinés, très bien avec les truffes, également pour les desserts épicés.



ACCOLADES:

2015:	4 étoiles **** 88 points	VINIBUONI d'Italia 2018 Wein-Plus.eu 2018
2016:	89 points 88 points 90 points	The Wine Hunter 2018 Wein-Plus.eu Falstaff Wein Guide 2019/20

ENGLAR

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

Piganó 42 - 39057 St. Michael / Eppan an der Weinstraße (BZ) Italien - www.weingut-englar.com

MwSt.Nr.: 01361650219 / UID-Nr. IT 01361650219 - StNr.: KHNJNN59E12A952J