



WEINGUT - TENUTA

SCHLOSS ENGLAR

MITTERBERG IGT - 2017

GEWÜRZ TRAMINER

REBSORTE:	Gewürztraminer 100%, verschiedene Klone		
ALTER DER REBSTÖCKE:	15 - 20 Jahre		
ERZIEHUNG:	Guyot		
LAGE:	500-550 m Meereshöhe		
BÖDEN:	eiszeitlicher Porphy-Moräenschotterböden		
ERTRAG PRO HEKTAR:	6.000 kg		
LAGERUNGSFÄHIGKEIT:	8 - 10 Jahre		
SERVIERTEMPERATUR:	8 - 10 °C		
ANALYSEWERTE:	Vol% Alk: 15,0	Gesamtsäure: 4,0	
	pH-Wert: 3,6	Restzucker g/l: 2,4	

VINIFIKATION:

Ernte in Kleinkisten mit manueller Selektion im Weinberg Ende September, Spontangärung, Vergärung auf den Schalen mit Maischestandzeit von 2 Wochen, danach schonende Pressung und weitere Vergärung, Ausbau in Tonneaux-Fässern mit Reifung auf der Feinhefe für 12 Monate. Füllung Mai 2019.

VERKOSTUNG:

Deutliche orange Tönung, intensiver typischer Duft nach Honig und Muskat mit komplexen Aromen nach Gewürzen und exotischen Früchten, er besticht durch schöne, harmonische Säure.

SPEISENEMPFEHLUNG:

Aperitif, asiatische Gerichte, Fisch und Krustentiere, Pasteten und Gänseleber, Desserts.

PRÄMIERUNG:

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



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

ENGLAR