

Gewürztraminer Edition "R" trocken

Jahrgang: 2021

Analysewerte:

Restsüße: 3,9 g/L **Säure:** 6,1 g/L **Alkohol:** 12,5 % Vol.

Trinktemperatur: 8 bis 10 °C

Geschmack

Der trockene Gewürztraminer duftet nach Holunderblüte, Quitte und Zitrusfrüchten. Am Gaumen ist er aromatisch und angenehm trocken, etwas an Blutorange erinnernd. Auch der Abgang hält lange nach.

Rebsorte: Gewürztraminer

Die würzige weiße Sorte ist eine besondere Weinspezialität. Sie gehört zur Familie der Traminer und stammt wahrscheinlich aus dem Südosten Europas. Der Name ist jedoch abgeleitet vom Südtiroler Ort Tramin, wo die Sorte schon seit fast 1.000 Jahren bekannt ist; in Deutschland ist sie seit etwa 500 Jahren heimisch. Sehr gefragt ist Gewürztraminer bei Freunden dichter, würziger, eher säurearmer Tropfen, die bisweilen exotische Charakteristika aufweisen: Von Rose (besonders im Duft) über Orangenschale bis zu Mandeln und Litschi ist vor allem bei Prädikatsweinen alles möglich.

Edition R

Die neuen Initialen des Remstals. *Strukturiert.* Unsere neue Serie hochwertiger Weine und Sekte mit klarer Struktur. *Aussagekräftig.* Weine und Sekte auf hohem Niveau, die mit sortentypischen und kräftigen Aromen überzeugen. *International.* Sie halten, was sie versprechen: Moderne Vertreter mit internationalem Anspruch.

Essensempfehlung

Schmeckt sehr lecker zu einem grünen Curry mit Linsen, zu frischen Sushi oder zu einem deftigen Gruyère-Käse.

