

DAMIAN

GEWÜRZTRAMINER 2023

Erster Jahrgang 2007

Weinberge:

Lage	Siebeneich bei Terlan
Meereshöhe	300 m. ü.d.M.
Boden	Porphyerverwitterungsböden
Ausrichtung	Süden
Hangneigung	15-20 %
Erziehungsform	Guyot
Reben/Hektar	6000 St/ha
Ernte/Hektar	65 hl/ha
Lese	Ende September

Jahrgang 2023:

Das Jahr begann mild und trocken.

Die anschließenden Frühlingswochen waren verregnet und kühl.

Es folgte ein Sommer mit drei Hitzewellen

und ein wahrlich goldener Herbst. Das Weinbaujahr 2023 war von einem Witterungsverlauf der Extreme geprägt.

Schlussendlich wurde Mühe und Fleiß im Weinberg belohnt.

Unser Ergebnis: Gesunde und qualitativ hochwertige Trauben.

Vinifizierung:

Vinifikation:	Gärung im Edelstahltank
Ausbau:	im Edelstahlfass für 6 Monate
Abfüllung:	10.000 Flaschen im März 2024

Analytische Daten:

Alkohol	13,5 % Vol.
Restzucker	3,8 g/l
Säure	5,1 g/l

Sensorik und Trinkempfehlung:

Farbe: helles klares Goldgelb

Geruch: ein Hauch von Rosenduft, fruchtige Aromen nach Litschi & Orangenschale, etwas Trockenfrüchte, Marzipan und Gewürznelken

Geschmack: einladend trinkig, saftige Fülle,

voller Körper und frischer, anregender Abgang

Speisenempfehlung: Krustentiere, Asiatische Küche, Currygerichte, Südtiroler Speck, Kaminwurzeln sowie Milchreis ...

Optimale Trinkreife: 5 Jahre

Serviertemperatur: 11-13 °C




Kornell