

Гевюрцтраминер Кастелаз DOC 2016

Наименование: Alto Adige DOC

Сорт: 100% Гевюрцтраминер

Произход: Лозя, отглеждани в Кастелаз, в историческото винено село Трамин, откъдето произхожда сортът Гевюрцтраминер, на надморска височина от 350 метра. Лозята са засадени върху един много стръмен склон с тесни тераси. Прилага се методът Guyot при плътност от 7,500 растения на хектар. Почвите са смес от креда и глина. Лозето е класическо място за Гевюрцтраминер от поколения.

Винопроизводство: Много внимателно подбрано, напълно узряло грозде, брано в два различни етапа. Преди да се подложи на пресоване, смачканите плодове се подлагат на студена мацерация в продължение на 6 часа, след което сокът се избистря чрез охлаждане и натурално утаяване. Ферментацията се активира чрез селектирани дрожди при контролирана температурата от 18° C. Младото вино отлежава върху утайката в продължение на няколко месеца.

Характеристики: Гевюрцтраминер Кастелаз има узрял, пищен златисто-жълт цвят. Интензивен и завладяващ букет, много комплексен, с аромат на рози и личи, както и сушени плодове, с пикантни нотки на канела и карамфил и едно докосване на мед в заден план. Виното е също толкова убедително и комплексно в устата: заоблено и богато, плътно и кремообразно, с хармонична свежест и структура, както и ароматен финал. Вино с финес и характер.

Предложения за сервиране: Температура на сервиране 11-13°C. Перфектно със стриди, раци, омари, азиатска кухня и сини сирена.