

EDELSÜSS

2023 Ilbesheim Gewürztraminer Spätlese



Nr. 270

Gewürztraminer, auch Roter Traminer oder Gelber Traminer genannt, ist eine Weißweinsorte mit gelb-rötlichen Beeren. Im Anbaugebiet Baden ist auch die Bezeichnung Klevner bzw. Clevner zugelassen. Generell werden je nach Beerenfarbe verschiedene Spielarten unterschieden (rote Beeren: Roter Traminer, hellrot/gelb-rosa: Gewürztraminer, gelblich: Gelber Traminer), die jedoch alle als Gewürztraminer bezeichnet werden dürfen. Im Elsass wird die Rebsorte Gewürztraminer oder kurz Gewürz genannt. Der Name stammt von Tramin in Südtirol, wo Weine seit dem 11. Jahrhundert unter diesem Namen dokumentiert sind. In Deutschland ist der Anbau der Rebsorte um das Jahr 1500 im Mischsatz (z. B. mit Riesling) festgehalten. Gewürztraminer ergibt sehr aromatische Weine, die im Duft an Rosenblüten und an Litschi erinnern.

WEIN Intensive Nase mit tropisch-exotischem Duft nach Litschi, Muskat und Orange. Bereichert wird diese intensive Aromatik durch den typischen Duft nach Rosenblüten.

LESE selektive Handlese aus einem alten Weinberg

LAGERFÄHIGKEIT 10 Jahre und mehr

ESSENSEMPFEHLUNG zu kalten Vorspeisen wie luftgetrocknetem Schinken, Terrinen und feine Pasteten. Als Partner zum Käse zu Schimmelkäse, Rebloch oder Munster und im Dessert zu Marzipan, Schokoladenmousse oder cremigen Desserts mit Karamell und Vanille

TRINKTEMPERATUR 10 °C

ANALYSE A 11,0 %vol, S 5,7 g/l, RZ 30,0 g/l



VDP.WEINGUT

