



WEINGUT - TENUTA

SCHLOSS ENGLAR

MITTERBERG IGT - 2018

ORANGE GEWÜRZTRAMINER

VITIGNI:	Traminer Aromatico 100 %, diversi cloni		
ETÀ DEI VIGNETI:	15 - 20 anni		
SISTEMA DI COLTIVAZIONE:	Guyot		
POSIZIONE:	500 - 550 metri s.l.m., esposizione Sud/Est		
TERRENI:	ghiaiosi ed alluvionali con contenuto calcareo		
RESA PER ETTARO:	6.000 kg		
INVECCHIAMENTO:	8 - 10 anni		
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	8 - 10 °C		
VALORI DI ANALISI:	Vol % alc:	15,0	Acidità totale: 4,0
	pH:	3,6	Zuccheri g/l: 2,4

NOTE DI VINIFICAZIONE:

Raccolta e selezione manuale fine settembre, fermentazione sulle bucce per due settimane con lieviti indigeni, soffice pressatura e fermentazione finale, affinamento sui lieviti fini in botti di Tonneaux per 12 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Colore arancione, bouquet tipico del Gewürztraminer, aroma intenso e complesso che ricorda spezie orientali e frutti esotici, anche noce moscata, al palato è molto secco e presenta una lunga persistenza aromatica con piacevoli tannini.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Il nostro Gewürztraminer è consigliato per piatti speziati, cucina asiatica, per fegato d'oca, formaggi stagionati, benissimo con tartufo, anche per dessert piccante.



RICONOSCIMENTI:

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

ENGLAR

Weingut - Tenuta **SCHLOSS ENGLAR** - Johannes Graf Khuen-Belasi

Piganó 42 - 39057 San Michele / Appiano sulla strada del vino (BZ) Italia - www.weingut-englar.com

P.IVA: 01361650219 / UID-Nr. IT 01361650219 - CF: KHNJNN59E12A952J