

BURGSELEKTION

LANDESGUT · PODERE
Laimburg

Südtiroler
Gewürztraminer DOC

„Elyònd“

Jahrgang
2007

Rebsorte
Gewürztraminer

Lage und Boden
Söll in Tramin, Südhang
auf 350 m ü. d. M.,
lehmiger Kalk-
schotterboden

Erziehungssystem
Spalier

Ausbau
Nach einer kurzen
Traubenmazeration und
kühlen Gärführung im
Edelstahltank Lagerung
des Weines auf der
Feinhefe für 8 Monate

Analysenwerte

Alkohol: 14,50 % vol
Gesamtsäure: 4,60 g/l
Zuckerfreier Extrakt: 24,80 g/l

Lagerfähigkeit

8 Jahre

Beschreibung

Die Farbe ein kräftiges Goldgelb.
Rosen, Lavendel und Zuckerfeigen
prägen das Duftbild. Die angenehm
begleitende Säure vermittelt Eleganz
und Finesse. Opulent und ausge-
wogen; trocken.

Servierempfehlung

Ideal bei 12° C – als Aperitif, zu
Risotti, zu Meeresfrüchten,
Schalen- und Krustentieren, zur
intensiv gewürzten asiatischen
Küche sowie zu pikantem Käse



Gewürztraminer