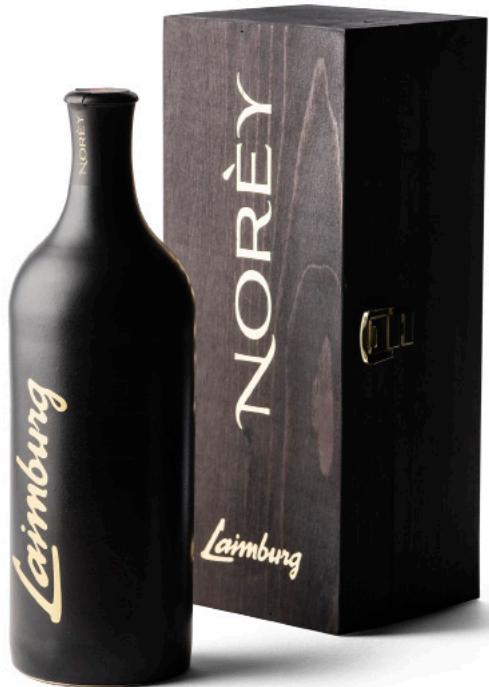




BURGSELEKTION SELEZIONE MANIERO
Lagenwein Vino Cru

NORÈY
Gewürztraminer
Traminer Aromatico
Mitterberg Gewürztraminer IGT



NORÈY

Der ladinische Name stammt aus der Sagenwelt der Dolomiten und bedeutet: Weiße Alpenrose mit Heil- und Zauberkräften. Sie wächst an verborgenen Stellen, die vom Dolomitenvolk geheim gehalten werden.

Il nome ladino trae origine dalle leggende dolomitiche e significa: Fiore molto raro dai poteri magici e curativi, che cresce in luoghi segreti, tenuti gelosamente nascosti dal popolo delle Dolomiti.

Nobel gereift und intensiv präsentiert sich der Norèy Gewürztraminer und besticht im Glas mit strohgelber Farbe. Sein Bukett brilliert mit einprägsamen Nuancen von wohlduftenden Rosen, Quitte und Litschis. Am Gaumen entfaltet er kräftige Textur reich an Volumen und intensivem Geschmack. Der Abgang mit unendlichem Nachhall und außergewöhnlicher Eleganz; trocken.

Nobile, maturo e penetrante il Gewürztraminer Norèy abbaglia la vista con l'oro dei suoi riflessi brillanti. Un bouquet inebrante, con intense sfumature di rose profumate, mela cotogna e litchi. Al palato sviluppa una trama potente, ricca di volume e dal gusto pieno, per terminare in una rara eleganza dai riflessi infiniti.

Jahrgang Annata: 2011

Alkohol Gradazione alcolica: 15,5 % vol

Gesamtsäure Acidità totale: 4,7 g/l

Restzucker Zuccheri residui: 9,7 g/l



Gewürztraminer – Autochthone Rebsorte
Traminer Aromatico – Vitigno autoctono



Söll in Tramin, Südhang auf 350 m ü. d. M.
Termeno/Sella, pendio meridionale a 350 m s.l.m.



Lehmiger Kalkschotterboden
Suolo calcareo, ghiaioso e argilloso



Spalier
A spalliera



Lagerung 12 Monate in Tonneau
Affinamento per 12 mesi in tonneau



8 Jahre Lagerung auf der Feinhefe im Edelstahl
8 anni di affinamento su lieviti in botti di acciaio



750 ml



10 Jahre
10 anni