

Gewürztraminer «Terre del Föhn» Trentino DOC

Produzent: Cantina Montfort, Lavis (Tn), Italien

Rebsorte: 100% Gewürztraminer

Vinifikation: Ausbau im Edelstahltank, anschliessende

mehrmonatige Reifung in der Flasche

Degustation:

Auge: mitteldichtes, strahlendes Hellgold,

leuchtende Grünreflexe

Nase: reif-fruchtiges Bukett, weisser Pfirsich,

Muskattrauben, exotische Nuancen, kandierte Ananas, Quitten, floral (weisse Blüten), leichte balsamische Note, Honig

Gaumen: langer, süss wirkender Antrunk, aroma-

tische Fülle im Gaumen, eleganter, mittel-

kräftiger Körper

Abgang: würzig-pfeffriger Akzent im Finale, kräftige,

herb wirkende Mineralität

Charakter: sortentypischer, fruchtiger und präsenter

Wein mit spannendem Süss-Säure-Spiel

Begleiter: Rohschinken, Melonen, Terrinen,

(sommerliche) Vorspeisen

Ausschank: 10 - 12°C

Lagerung: bereits jung trinkreif, gewinnt mit der Lagerung

