



## **2024 Gewürztraminer trocken - Albiger Hundskopf**

### **Bestellnr. 307**

Jahrgang: 2024  
Rebsorte: Gewürztraminer  
Geschmacksr.: trocken  
Anbaugebiet: Rheinhessen  
Inhalt: 0,75 l  
Alkohol: 12,5 vol. %  
Säure: 6,2 g/l  
RZ: 7,3 g/l  
Auszeichnung: Silber AWC, Silberner Kammerpreis,



### **Das Terroir**

Vor 20 Mio. Jahren in der Tertiärzeit entstand unsere wunderbare fruchtbare Weinegend. Austernbänke und Muschelkalk erzählen die faszinierende Geschichte. Unser Gewürztraminer wächst auf dem Albiger Hundskopf im warmen, windgeschützten Osthang. Der kalkhaltige Boden mit reichen Tonanteilen ist ein optimaler Wasser- und Wärmespeicher. Der Gewürztraminer nutzt diese Bedingungen für sein ganz eigenes Aromenspiel.

### **Vinifizierung**

Für diesen Gewürztraminer wird der Ertrag des Weinberges auf 50 hl/ha begrenzt. Die selektionierten Trauben wurden nach 8-12-stündiger Maischestandzeit schonend abgepresst. Die Vorklärung des Mostes über Sedimentation dauerte 24 Stunden. Im Edelstahltank mit ressourcenschonender Temperatursteuerung vergor der Most langsam bei 16-19°C über mehrere Wochen. Das Lagern auf der Feinhefe über 4-5 Monate schenkt dem Wein seine Intensität und Cremigkeit.

### **Weinbeschreibung**

Die goldgelbe Farbe im Glas und die feinen exotischen Aromen von Litschi und Honigmelone werden hervorragend ergänzt vom Duft frischer Rosenblüten. Die besonderen Fruchtaromen finden sich im Geschmack wieder. Exotisch und gehaltvoll.

### **Empfehlung**

Trinktemperatur: 8-12°C  
überzeugender Solist, passt auch zur asiatischen Küche



FEINE WEINE – PRODUZIERT MIT RESPEKT VOR MENSCH UND NATUR AUS ÜBERZEUGUNG

Weingut Jung & Knobloch, Langgasse 46, 55234 Albig [www.weingut-jung-knobloch.de](http://www.weingut-jung-knobloch.de)