



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: Silberner Kammerpreis, Silber AWC



Das Terroir

Vor 20 Mio. Jahren in der Tertiärzeit entstand unsere wunderbare fruchtbare Weingegend. 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 Temperatur-steuerung 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