

PETRI

2020 Gewürztraminer halbtrocken

WEINGUT PETRI
Weinstraße 43
D-67273 Herxheim am Berg

T +49 (0 63 53) 23 45
F +49 (0 63 53) 41 81

info@weingut-petri.de
www.weingut-petri.de

Sparkasse Rhein-Haardt
IBAN DE91 5465 1240 0000 0205 03
BIC MALADE51DKH
UST-ID-NR. DE 312680608



Charakteristik:

In der Nase präsentiert sich dieser Wein mit feinen und dennoch prägnanten Noten von gelben und orangenen Zitrusfrüchten. Ein Wohlgeruch von Honig verfeinert die Duftkomposition, nebst frischer mediterraner Würze und dem Anklang von zarter Rosmarin- und Rosenblüte.

Geschmacklich zeigt sich ein eleganter, schlanker Körper mit einer feinen Säurestruktur. Dennoch ist das Mundgefühl facettenreich und ausgeprägt. Zu Anfang der zarte Geschmack von Limette an der Zungenspitze, der sich im Mund nach und nach zu einer angenehm cremigen Honignote entfaltet. Im langanhaltenden Mundgefühl verbleibt ein Hauch von Rose und dezenter Würze. Facettenreich und animierend spielt dieser feine Gewürztraminer mit allen Sinnen und macht Lust auf Mehr.

Zum Essen:

Dazu empfehlen wir einen kräftigen Munsterkäse oder einen feinhefigen Gugelhupf.

Ausbau:

Handlese von kerngesunden, reifen Träubchen; 12 h Maischestandzeit um das Aroma zu intensivieren; langsame, kontrollierte Vergärung im Edelstahl mit anschließender Vollhefelagerung; Abfüllung im Januar 2021;

Analyse:

Alkohol:	13,5 %vol.
Restsüsse:	12,3 g/ltr.
Säure:	5,4 g/ltr.

