


# Gewürztraminer Schaffhausen

## Sélection 75 cl














75 cl

 CH - Schaffhausen AOC (Rheinhalde) - 2023

 GVS Schachenmann AG

Goldgelbe Farbe, auffällig ist sein üppiges Bouquet, das an frische Rosenblüten und Nelken erinnert. Sein Körper ist geschmeidig mit weichem Trinkfluss, der Gaumen wird verwöhnt mit viel Aroma und Fülle. Eine leichte Restsüsse rundet das Finale ab. Der Wein klingt noch lange im Gaumen nach.

	<b>Traubensorte</b>	Gewürztraminer
	<b>Herkunft</b>	Schaffhausen AOC (Rheinhalde)
	<b>Produzent</b>	GVS Schachenmann AG
	<b>Vinifikation</b>	Die kupferfarbenen Trauben werden lange an den Rebstöcken gelassen um die volle Aromausreifung zu erlangen. Dann Lese von Hand und behutsame Kelterung, eine längere Maischestandzeit zieht das Aroma aus den Beerenschalen. Die Vergärung erfolgt im Stahltank mit speziell ausgesuchter Reinhefe. Der Wein reift ca. 6 Monate im Edeltank bis zur Abfüllung.
	<b>Charakter</b>	Goldgelbe Farbe, auffällig ist sein üppiges Bouquet, das an frische Rosenblüten und Nelken erinnert. Sein Körper ist geschmeidig mit weichem Trinkfluss, der Gaumen wird verwöhnt mit viel Aroma und Fülle. Eine leichte Restsüsse rundet das Finale ab. Der Wein klingt noch lange im Gaumen nach.
	<b>Passt zu</b>	Entenbrust, Pasteten, Gugelhupf
	<b>Trinkempfehlung</b>	bis 3 Jahre / 12°C
	<b>Artikel Nr.</b>	5946/23
	<b>Inhalt</b>	75 cl
	<b>Jahrgang</b>	2023
	<b>Weintyp</b>	Weissweine