

Gewürztraminer Schaffhausen

Sélection 75 cl



CHF 20.10

75 cl



CH - Schaffhausen AOC (Rheinhalde) - 2022



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.



Traubensorte

Gewürztraminer



Herkunft

Schaffhausen AOC (Rheinhalde)



Produzent

GVS Schachenmann AG



Vinifikation

Die kupferfarbenen Trauben werden lange an den Rebstöcken gelassen um die volle Aromaausreifung 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 Reihefe. Der Wein reift ca. 6 Monate im Edelstahltank bis zur Abfüllung.



Charakter

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.



Passt zu

Entenbrust, Pasteten, Gugelhupf



Trinkempfehlung

bis 3 Jahre / 12°C



Artikel Nr.

5946/22



Inhalt

75 cl



Jahrgang

2022



Weintyp

Weissweine