

Gewürztraminer Schaffhausen Sélection 75 cl



CHF 20.10 75 cl & CH - Schaffhausen AOC (Rheinhalde) - 2023

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

> Die kupferfarbenen Trauben werden lange an den Rebstöcken gelassen um die Vinifikation

> > 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 Reinhefe. 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.

ΨO Entenbrust, Pasteten, Gugelhupf Passt zu

Ä **Trinkempfehlung** bis 3 Jahre / 12°C

(#) Artikel Nr. 5946/23

75 cl Inhalt

Jahrgang 2023

Weintyp Weissweine