



Castel Sallegg



Gewürztraminer

Südtiroler Gewürztraminer, DOC 2021



Helles Goldgelb, aromatisch, würzig, vielschichtig, elegant mit lebendiger Frische.

In unserem Weingut gehören die warmen, luftigen Lagen mit lehmhaltigen Böden dem anspruchsvollen Gewürztraminer. Sie schenken ihm seine facettenreiche Aromatik von Rosen, Mango, karamellisierter Orangenschale und Gewürznelken. Am Gaumen ist der Wein vielschichtig, zeigt große Eleganz und lebendige Frische und erfreut mit einem sehr langen Nachhall.

Lese und Traubenselektion von Hand. Sanfte Pressung nach einigen Stunden Kaltmazeration. Vorklärung durch Sedimentation. Vergärung bei kontrollierter Temperatur im Edelstahltank und anschließende Lagerung auf der Feinhefe.



100% Gewürztraminer



Bis zu 5 Jahren



Kaltern, Leisenhof, Leisenputten:
500 m Meereshöhe, tiefgründiger, humoser, lehmiger Kalkschotterboden



Besonders empfehlenswert als Aperitif, zu Schalen- und Krustentieren, Sushi, Sashimi, Currygerichten, gegrilltem Fisch und Fleisch sowie Süßspeisen



Alkohol 14,5% Vol.
Gesamtsäure 4,9 g/l
Restzucker 6,9 g/l



10–12°C



Flaschengröße: 750 ml

Weingut Castel Sallegg

Unterwinkel 15 | 39052 Kaltern
Südtirol | Italien
www.castelsallegg.it

Adel verpflichtet, Genuss verführt.

Seit 1851 im Besitz der Grafen Kuenburg gehören zum Weingut Castel Sallegg die drei historischen Weinhöfe Leisenhof, Preyhof und Seehof in Kaltern mit jeweils unterschiedlichem Terroir. Das Weinsortiment umfasst die Linien Nobilis, Serenis und Imperialis.