



GEWÜRZTRAMINER “VILLA SCHMID”

Wein

Name	Villa Schmid
Traubensorte	Gewürztraminer
Bezeichnung	Mitterberg IGT
Qualitätslinie	Villa Schmid
Herkunftsgebiet	Unterplatten/Ritten- Südtirol
Anbauweise	Spalier
Wimmen	Schonende Handlese im Steilhang
Vinifizierung	Gärung und Ausbau im Stahlfass

Weinbeschreibung und Informationen

Dieser Berggewürzer ist auf 500 Metern Seehöhe gewachsen und besticht durch seine leichte Aromatik und die tolle ausgewogene Frucht. Nach einem Tag der Mazeration mit der Schale wird der Most abgezogen und es vergärt nur der Saft, wie bei den klassischen Weißweinen. Ausgebaut wird der Wein dann in Edelstahlfässern und 30 % in gebrauchten Barriques. Ein Wein für besondere Momente.

Speiseempfehlungen

Unser Gewürztraminer VILLA SCHMID begleitet sehr gut aromatische, ausdrucksstarke und kräftige Gerichte z.B. Speck, Bergkäse usw.

Ideale Serviertemperatur liegt bei 10°.