



**SCHMID
OBERRAUTNER**
Weingut | Tenuta | Winery



Gewürztraminer Villa Schmid

Vino

Nome	Gewürztraminer
Menzione	Villa Schmid
Denominazione	Mitterberg IGT
Linea qualità	Villa Schmid
Vitigno	Gewürztraminer
Zona di provenienza	Laste Basse/Renon
Coltivazione	Impianti a spalliera
Vendemmia	Manuale
Affinamento	Fermentazione e affinamento in Inox

Descrizione e informazioni

Coltiviamo il nostro Gewürztraminer su pendenze estreme a 500 metri e con tanta passione e tanto lavoro manuale riusciamo a portare questi aromi eleganti e un aromaticità fine anche in bottiglia.

Dopo una breve macerazione di 1 giorno sulla buccia viene travasato e la fermentazione avviene con il solo mosto. L'affinamento avviene in acciaio inox e il 30% matura in barrique. Un vino per momenti speciali.

Abbinamenti

Il Gewürztraminer SPUR va abbinato alla cucine asiatica, ad aromi intensi ed a formaggi stagionati. La temperatura di servizio consigliata è di 10°.