



**SCHMID
OBERRAUTNER**

Weingut | Tenuta | Winery

Gewürztraminer Spur

Wein

Name	Gewürztraminer Spur
Bezeichnung	Mitterberg IGT
Qualitätslinie	Spur - Orangewein
Rebsorten	100% Gewürztraminer
Herkunftsgebiet	Unterplatten/Ritten- Südtirol
Anbauweise	Spalier
Lese	Schonende Handlese im Steilhang
Vinifizierung	Gärung im Stahlfass mit der Schale, Ausbau im Holzfass

Weinbeschreibung und Informationen

Der **Gewürztraminer bringt von Natur aus eine intensive Aromatik** mit – ideale Voraussetzungen für unsere Interpretation als Orange Wine. Mit diesem Wein zeigt auch eine der traditionsreichsten Rebsorten Südtirols ihre ganz eigene **SPUR**. Die Trauben wachsen in extremer Steillage und werden drei Wochen auf den Schalen vergoren. Anschließend reift der Wein in 500-Liter-Tonneaux und Barriques. Durch den langen Kontakt mit der Feinhefe entwickelt er zusätzliche Tiefe, Struktur und Komplexität. So entsteht ein intensiver, aromatischer und opulenter Orange Wine, der die charakteristische Aromatik des Gewürztraminers auf eine eigenständige Art interpretiert. **Ein Gewürztraminer abseits klassischer Wege – ausdrucksstark, komplex und unverkennbar SPUR.**

Speiseempfehlungen

Unser **Gewürztraminer SPUR** ist ein spannender Begleiter zu exotischen und asiatischen Gerichten, aber auch zu kräftigen Südtiroler Spezialitäten. Besonders schön harmoniert er mit intensiv gewürzten Speisen und gereiftem, aromatischem Käse. **Ideale Serviertemperatur: 10 °C.**

