

Gewürztraminer Villa Schmid

Wein

Name	Gewürztraminer Villa Schmid
Bezeichnung	Mitterberg IGT
Qualitätslinie	Villa Schmid
Rebsorten	100% Gewürztraminer
Herkunftsgebiet	Unterplatten/Ritten - Südtirol
Anbauweise	Spalier
Lese	Schonende Handlese im Steilhang
Vinifizierung	Gärung im Stahlfass, Ausbau in Barrique

Weinbeschreibung und Informationen

Unser **Gewürztraminer VILLA SCHMID** wächst auf rund 500 Metern Seehöhe. Die Höhenlage verleiht diesem von Natur aus aromatischen Wein eine besondere Frische und lässt seine typische Aromatik fein und ausgewogen zur Geltung kommen. Nach einem Tag Mazeration auf den Schalen wird der Most abgezogen und anschließend – wie bei einem klassischen Weißwein – ohne Schalen weitervergoren. Der Ausbau erfolgt im Edelstahltank sowie zu 30 % in gebrauchten Barriques. So entsteht ein eleganter Gewürztraminer mit feiner Aromatik, ausgewogener Frucht und schöner Struktur: ausdrucksstark, ohne opulent zu wirken. **Ein Gewürztraminer mit alpinem Charakter – und ein Wein für besondere Momente.**

Speiseempfehlungen

Unser **Gewürztraminer VILLA SCHMID** begleitet besonders schön aromatische und ausdrucksstarke Gerichte. Er harmonisiert hervorragend mit Südtiroler Speck, gereiftem Bergkäse und kräftig gewürzten Speisen.

Ideale Serviertemperatur: 10 °C.

