

Bischofsmühle

NIEDER-OLM



GEWÜRZTRAMINER

CHARAKTER

Würziger Rosenduft mit eleganter Süße. Unsere Gewürztraminer Reben stehen auf dem Nieder-Olmer Klosterberg und werden meistens gegen Ende der Lese geerntet. Nach einer Maischestandzeit von mindestens 24 Stunden werden die Trauben schonend gekeltert. Beim Pressen der Trauben verströmt ein betörender Rosenduft durch den Keller, der das Winzerherz höherschlagen lässt. Der süße Wein wird bei 18 °C kalt vergoren und beim Erreichen einer bestimmten Restsüße wird die Gärung durch schlagartiges abkühlen gestoppt. So erhalten wir die natürliche Süße und einen unglaublich würzig-rosigen Wein. Verführung pur!

EMPFEHLUNG

Durch seine Reife und Edelsüße harmoniert er sehr gut zu Desserts oder auch Münsterkäse oder fettreichen Blauschimmelkäse.

Qualitätsstufe:	QbA/Gutswein
Erzeuger/Weingut:	Gutsabfüllung
Jahrgang:	2020
Farbe:	weiss
Geschmack:	süß
Lagerfähigkeit:	2 Jahre
Trinktemperatur:	6-8° C
Alkoholgehalt:	11,0 % vol.
Restzucker:	52,3 g/l
Säure:	5,2 g/l

Weingut Bischofsmühle
Wassergasse 64
55268 Nieder-Olm
weingut-bischofsmuehle.de
info@weingut-bischofsmuehle.de

