



RITTERHOF

WEINGUT · TENUTA

Weinstraße Nr.1 · Strada del Vino n.1

AURATUS Gewürztraminer

AURATUS Südtiroler Gewürztraminer DOC

ANBAUGEBIET

Unser Gewürztraminer Auratus wächst in seinem Ursprungsort Tramin an der Südtiroler Weinstraße. In einer exponierten Sonnenlage, nutzen wir die idealen Voraussetzungen zur Erzeugung physiologisch reifer Gewürztraminer Trauben. Die Rebstöcke wachsen auf einer Meereshöhe von 320 – 400 Metern in Kalk-Lehmboden.

ERNTE UND ERTRAG

Wenn die Trauben die ideale, physiologische Reife erreicht haben, werden sie Ende September bis Mitte Oktober selektioniert und von Hand gelesen, sodass nur ausgesuchte Trauben für die weitere Verarbeitung dieses Gewürztraminers verwendet werden. Bei einer Stockdichte von 7.000 Rebstöcken wird ein Ertrag von 45 Hektolitern Wein je Hektar gewonnen.

VINIFIKATION

Das vollreife und ausgelesene Traubengut wird vor dem Abpressen einer ca. siebenstündigen Kaltmazeration unterzogen. Die temperaturkontrollierte Gärung bei 20°C und die Reifung auf der Feinhefe, verleihen diesem Gewürztraminer seine besondere Note.

WEINBESCHREIBUNG

Eine typisch, brillante, goldgelbe Farbe, ein ausgeprägtes, intensives Bukett von Rosen, Litschi und dezent an Zimt und Nelken erinnernde Gewürznoten, zeichnen diesen Gewürztraminer aus. Im Gaumen ist er würzig, voll, mit typisch kräftigem Körper und saftiger, eleganter Struktur.

SPEISEEMPFEHLUNG

Der Gewürztraminer Auratus eignet sich als Aperitif und passt hervorragend zu würzigen Speisen, Leberpasteten, asiatischer Küche, anspruchsvollen Fischgerichten, Krabben und Hummer.

» AURATUS - Der Goldene «

Dieser Tropfen ist Gold wert. In jeder Hinsicht. Die autochthone Sorte Gewürztraminer präsentiert sich einmalig würzig und aromatisch.

