

Gewürztraminer Schaffhausen

Sélection 75 cl














75 cl

 CH - Schaffhausen AOC (Rheinhalde) - 2022

 GVS Weine AG

Goldgelbe Farbe, auffällig ist sein üppiges Bouquet, das an frische Rosenblüten und Nelken erinnert. Sein Körper ist geschmeidig mit weichem Trinkfluss, der Gaumen wird verwöhnt mit viel Aroma und Fülle. Eine leichte Restsüsse rundet das Finale ab. Der Wein klingt noch lange im Gaumen nach.

	Traubensorte	Gewürztraminer
	Herkunft	Schaffhausen AOC (Rheinhalde)
	Produzent	GVS Weine AG
	Vinifikation	Die kupferfarbenen Trauben werden lange an den Rebstöcken gelassen um die volle Aromausreifung zu erlangen. Dann Lese von Hand und behutsame Kelterung, eine längere Maischestandzeit zieht das Aroma aus den Beerenschalen. Die Vergärung erfolgt im Stahltank mit speziell ausgesuchter Reihefe. Der Wein reift ca. 6 Monate im Edelstahltank bis zur Abfüllung.
	Charakter	Goldgelbe Farbe, auffällig ist sein üppiges Bouquet, das an frische Rosenblüten und Nelken erinnert. Sein Körper ist geschmeidig mit weichem Trinkfluss, der Gaumen wird verwöhnt mit viel Aroma und Fülle. Eine leichte Restsüsse rundet das Finale ab. Der Wein klingt noch lange im Gaumen nach.
	Passt zu	Entenbrust, Pasteten, Gugelhupf
	Trinkempfehlung	bis 3 Jahre / 12°C
	Artikel Nr.	5946/22
	Inhalt	75 cl
	Jahrgang	2022
	Weintyp	Weissweine