



# GEWURZTRAMINER HAHNENBERG



**Classificazione:** Appellation Alsace Contrôlée

**Zona di Produzione:** Luogo chiamato Hahnenberg

**Uve:** Gewürztraminer

**Vinificazione:** le uve vengono raccolte manualmente e in maniera selettiva. La fermentazione a temperatura controllata e l'affinamento per alcuni mesi, avvengono in serbatoi di acciaio inox.

**Affinamento:** In bottiglia per alcuni mesi.

**Note di Degustazione:** Dal colore oro lucido piuttosto brillante, rivela al naso un mix aromatico di fiori, tigli, bacche di sambuco e frutti a polpa bianca. L'attacco è vivace, ricco e oleoso al palato, offre un piacevole equilibrio tra una nota dolce ed una speziata. Complessivamente è elegante con un carattere dolce e asciutto.

**Gradazione Alcolica:** 13% vol.

**Temperatura di Servizio:** 10°/11° C.

**Abbinamenti:** Come aperitivo, o in abbinamento a stuzzichini vari o tartine farcite con formaggi saporiti. Paté di fegato d'oca o pesce crudo . Ben si accompagna a crostacei, asparagi e primi piatti piccanti.

Note: Il Gewurztraminer costituisce una selezione particolarmente aromatica di un vecchio vitigno sempre conosciuto in Alsazia, il Traminer rosa. È stato designato in passato e soprattutto quando il suo vino era un po 'meno caratteristico, sotto il nome di Traminer. Etimologicamente il nome Gewurztraminer significa letteralmente Traminer "piccante".

I suoi acini sono piuttosto piccoli, di colore marrone rosato, e la buccia contiene sostanze con sapori molto forti. Ha trovato il suo terroir preferito nei vigneti alsaziani.