

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.