

GEWÜRZTRAMINER SPÄTLESE LIEBLICH

2023



Rosenduft, Gewürzaromen, passende Süße, sehr moderate Säure, ein Hauch von Zitrus im Hintergrund, hat Substanz, gut zugänglich und geschliffen.

TERROIR

Lehmig und von Kalk geprägter Boden. Dadurch verleiht es dem Wein ein hohes Maß an Komplexität und Mineralität. Ertrag 55hl/ha.

VINIFIKATION

Vorlese und Hauptlese mit Hand. 6 Stunden Maischestandzeit. Abfüllung im März.

EMPFEHLUNG

Als Aperitif, zu Süßspeisen, kräftigem Käse und Gänseleber. Ideale Trinktemperatur 10-12°C.

HERKUNFT

Freinsheimer Oschelskopf

ANALYSE

A 8,68 %VOL · S 7,8 G/L · RZ 58,3 G/L

ALLERGENHINWEIS

Sulfite

