



# PACHER HOF

## Gewürztraminer 2021

IGT Mitterberg

<b>Beschreibung</b>	hellgelbe Farbe, frisches Aroma mit einer zart blumigen Note. Sie erinnert an Rosenduft und an reife tropische Früchte. Frische lebendige Säure mit einer angenehmen Bitternote im Abgang
<b>Traubensorte</b>	Gewürztraminer
<b>Herkunft</b>	Neustift   Brixner Talkessel
<b>Meereshöhe</b>	650 m
<b>Boden</b>	schottrige Moräneböden mit Glimmerschiefer, Paragneis und Quarzit
<b>Anbauweise</b>	Guyot
<b>Alter der Reben</b>	22 Jahre
<b>Ertrag</b>	55 hl/ha
<b>Lese</b>	von Hand   Oktober 2021
<b>Vergärung   Ausbau</b>	langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur im Edelstahlbehälter; Lagerung und Reife bis zu 7 Monate auf der Feinhefe im großen Holzfass
<b>Lagerfähigkeit</b>	bis zu 10 Jahre (bei fachgerechter Lagerung)
<b>Abfüllung</b>	April 2022
<b>Serviertemperatur</b>	10-12° C
<b>Empfohlene Speisen</b>	asiatische Gerichte gegrillter Fisch Krusten- und Schalentiere Pasteten pikanter Käse Desserts
<b>Eckdaten</b>	Alkoholgehalt: 14 % Säure: 5.25 g/l Restzucker: 9 g/l

