



PACHER HOF

Gewürztraminer 2021

IGT Mitterberg

Caratteristiche	vino bianco dal colore giallo brillante, aroma fresco, delicato con note floreali, profumi di frutti esotici maturi ed elegante nota agrumata. Acidità fresca vivace dalla piacevole nota amara nel finale
Varietà	Gewürztraminer
Zona di produzione	Novacella I conca di Bressanone
Altitudine	650 m
Tipo di terreno	depositi morenici permeabili, composti da micascisto, paragneis e quarzite
Sistema di allevamento	guyot
Età delle piante	22 anni
Resa per ettaro	55 hl/ha
Vendemmia	a mano ottobre 2021
Vinificazione	fermentazione lenta a temperatura controllata in cisterne d'acciaio inox. Affinamento per ca 6 mesi sui lieviti fini in fusti d'acciaio
Potenziale di maturazione	fino a 10 anni (con servazione a regola d'arte)
Imbottigliamento	aprile 2022
Temperatura di servizio	10-12° C
Abbinamenti consigliati	piatti asiatici pesce alla griglia crostacei e molluschi vol au vent formaggi piccanti dessert
Dati analitici	gradazione alcolica: 14 % acidità: 5.25 g/l residuo zuccherino: 9 g/l

