



Gewürztraminer

Südtiroler Gewürztraminer, DOC 2023



Helles Goldgelb, aromatisch, würzig, vielschichtig, elegant mit lebendiger Frische.

In unserem Weingut gehören die luftigen Lagen mit lehmhaltigen Böden dem anspruchsvollen Gewürztraminer. Sie schenken ihm seine facettenreiche Aromatik von Rosen, Mango, karamellisierter Orangenschale und Gewürznelken. Am Gaumen ist der Wein vielschichtig, zeigt große Eleganz und lebendige Frische und erfreut mit einem sehr langen Nachhall.

Lese und Traubenselektion von Hand. Sanfte Pressung nach einigen Stunden Kaltmazeration. Vorklärung durch Sedimentation. Vergärung bei kontrollierter Temperatur im Edelstahltank, gefolgt von einer Lagerung auf der Feinhefe.



100 % Gewürztraminer



Bis zu 5 Jahren



Kaltern, Leisenhof, Leisenpuiten:
500 m Meereshöhe, tiefgründiger,
humusreicher, lehmiger
Kalkschotterboden



Besonders empfehlenswert als
Aperitif, zu Sushi, Sashimi,
Currygerichten, kräftigen Fisch-
und Fleischgerichten.



Alkohol 14,5 % Vol.
Gesamtsäure 4,8 g/l
Restzucker 8,7 g/l



10 – 12°C



Flaschengröße: 750 ml

Weingut Castel Sallegg

Unterwinkel 15 | 39052 Kaltern
Südtirol | Italien
www.castelsallegg.it

Adel verpflichtet, Genuss verführt.

Castel Sallegg ist seit 1851 im Besitz der Grafen von Kuenburg. Die drei historischen Gutshöfe (Leisen-, Prey-, Seehof) mit einer Rebfläche von 30 Hektar liegen in Kaltern und direkt am Kalterer See. Das Weinsortiment umfasst die Linien Nobilis, Serenis und Imperialis.