

Gewürtztraminer 2024



Druesort:	Gewürtztraminer
Smagsprofil:	Halvtør
Alkoholindhold:	11,0%
Frugtsødme:	13,0 g/l
Frugtsyre:	5,8 g/l

Vinen

Gewürtztraminer fra Pfalz er aromatisk, fyldig og krydret, men i Pfalz får den en mere rank, tør og balanceret stil end i Alsace. Det gør den både spændende og langt mere madvenlig end mange forventer.

Gewürtztraminer er en af de mest aromatiske druer i verden, og i Pfalz får den et særligt udtryk:

- Aroma: rosenblade, litchi, jasmin, krydderier, moden fersken
- Smag: fyldig, aromatisk, ofte tør eller halvtør
- Syre: lav til medium – Pfalz giver lidt mere friskhed end Alsace
- Krop: rund, cremet, intens
- Stil: aromatisk, men ikke tung; ofte mere elegant og ren i Pfalz

Pfalz' varme klima giver moden frugt, mens de kølige nætter og kalkholdige jorde giver en smule mere struktur og mineralitet, så vinene ikke bliver parfumerede eller tunge.

Madmatch: Asiatisk og Indisk mad, Fjerkræ, Vegetariske retter og især fremragende ledsager til Oste

Anbefalet serveringstemperatur:

9-10 C