



# WOLFBERGER

## Gewürztraminer Signature

### VIN D'ALSACE AOC

*Sortentypisch - verführerisch - intensiv*

Herkunft	Frankreich, Elsass, Eguisheim
Rebsorte	Gewürztraminer
Produzent	Wolfberger, Eguisheim www.wolfberger.com
Ausbau	Ausbau im Edelstahltank, anschliessend Reifung in der Flasche
Über den Wein	Eingebettet zwischen Weinbergen, liegt Eguisheim 4 km von Colmar entfernt. Es strahlt den Charme eines mittelalterlichen Dorfes, mit kopfsteingepflasterten Strassen, aus. Eine Spezialität ist sicher der „Gewürz“. Heute liegt das Hauptanbaugebiet dieser Rebsorte im Elsass. Bemerkenswerte Vertreter des Gewürztraminers kommen jedoch auch aus dem Südtirol, wo sie seit dem 11. Jahrhundert als „Traminer“ bekannt ist. Der Name stammt vermutlich von der Südtiroler Ortschaft Tramin ab. Die genaue Herkunft der Rebe ist jedoch umstritten. Südosteuropa, gar das alte Ägypten wird als Ursprung genannt. Dem Zusatz „Gewürz“ macht sie alle Ehre, denn sie verführt mit einem unglaublich intensiven Duft nach Rosenblüten und Litschi.
Jahrgang	2012
Alkohol	12.5 % vol.
Verschlusstyp	Hochwertiger Naturkorken
Genussreife	2013
Trinktemperatur	10 - 12° C
Passt zu	Leichten Vorspeisen wie Entenpastete, vegetarischen Gerichten, Fisch, weissem Fleisch, frischen Alpkäsen, Tomme



Erhältlich in  
75 cl

	Farbe	Schillerndes Hellgold, hauchfeinen grau-grün Reflexen
	Aromatik Intensität	Sortentypisch der traubige Ton, gelbe Steinfrüchte, Mirabellen, leicht exotische Akzente, Ananas, Mango, Papaya mit einem Hauch Würze, dezente, erdig-mineralische Note
	Körper	Stoffig und lang im Debut, fruchtig, aromatisch im Gaumen, filigrane, gut eingebundene Säure, angenehm cremige Textur, mineralisch
	Qualität	Schönes Spiel zwischen dezenter, mineralischer Herbe und süss wirkender Frucht