

# LIKÖRWEIN VOM GEWÜRZTRAMINER

---



Ein Aromaerlebnis der besonderen Art ist dieser Likörwein aus der Sorte Gewürztraminer. Der leicht angegorene Traubenmost vom Traminer wurde mit Weinbrand in der Gärung unterbrochen. So blieb der natürliche Fruchtzucker der Traube erhalten.

Typischer Traminer-Duft nach Rosenblüten, am Gaumen sehr kräftig, reife Birne, Alkohol und Restzucker harmonisieren perfekt miteinander.

**Alter der Rebstöcke:** 18 Jahre

**Boden:** sandiger steiniger Boden

**Ernte:** Ende Oktober

**Gärung:** Im Stahltank leicht angegoren

**Alkohol:** 18,5% vol

**Restzucker:** 141,6 g/l

**Säure:** 3,6‰

**Trinkreife:** 2019 bis 2050

**Speisenempfehlung:** Hervorragend als Digestif geeignet, aber auch zu Schimmelkäse aller Art und ideal zu Pasteten oder Gänseleber.

**Optimale Serviertemperatur:** leicht gekühlt 14 - 16°C

**Verschlussart:** Schraubverschluss

## WINZERHOF FAM. ROSENBERGER

3511 Palt-Göttweig, Lindengasse 23 | Tel.: +43(0)2732-71584 | Fax: 71584+4 | Mobil - Stefan: 0676-6052720  
Mobil - Karl: 0676-3446814 | Mobil - Elisabeth: 0676-6052711 | Mail: [wein@winzerhof-rosenberger.at](mailto:wein@winzerhof-rosenberger.at)

