



## 2021 Gewürztraminer

**Farbe:**

Hellgelb

**Geruch:**

Interessante Duftkombination aus Wild Rose, Blütenhonig, Orange, Muskat und Anis

**Geschmack:**

Auf der Zunge sind zahlreiche gelbe Früchte schmackbar. Wir finden Quitte, Limette, Physalis, Mirabelle und Aprikose. Weich, harmonisch und rund begeistert dieser Gewürztraminer mit seinem floralen Honig Ton und seiner dezenten Würze nach Muskat, Zimt und Anis.

**Speisenempfehlung:**

Kalbsmedaillon mit Pfälzer Feigen in Honig-Senf-Mascarponekruste, Creme brûlée und Quark-Aprikosenknödel, Entenkeule in Rosmarin-Holunderglace oder ganz klassisch zum Weichkäse und zu Ziegenkäse

**Tipp:**

Geben Sie dem Wein im Glas anfangs etwas Zeit zur Aromen Entfaltung!

**Analysewerte:**

Restzucker 20,2 g/l

Säure 6,6 g/l

Alkohol 10,5 %vol.