

GEIL

OEKONOMIERAT ERBEN



QBA

GEWÜRZTRAMINER BECHTHEIM

2025

Wichtig ohne schwerfällig zu sein, florale Nase, Duft nach Wildrosen, ein wenig Litschi und Blutorange, voller, runder Körper, würziger Geschmack. Eine zarte Fruchtsüße, die zur frischen Säure gut passt

[Zutaten & Nährwertangaben](#)

ARTIKELNUMMER	2548
ALKOHOLGEHALT	12 % vol
SÄURE	5,5 g/l
RETSÜSSE	24,7 g/l
GESCHMACK	feinherb
GESCHMACK	Wildrosenduft verbindet sich mit Muskatnuss, einem Hauch Litschi und Blutorange und einer Idee Honig
WEINART	weiß
TRAUBEN	Gewürztraminer
ALTER DER REBEN	20
SPEISEEMPFEHLUNG	Unser Gewürztraminer passt allgemein sehr gut zu rotem Schimmelkäse, neben Münster auch Epoisses und Livarot zum Beispiel. Superleckere Kombi wäre auch eine thailändische Brühe, in welcher dünne Lachs- und Rinderfiletstücke gekocht werden. Dazu dann gerne als perfekte Ergänzung ein pikanter scharfer Dip. Die typische Gewürztraminer Stilistik passt auch toll zu Flammkuchen mit Münsterkäse und Kümmel.
TRINKTEMPERATUR	9-12 °C
ALLERGENE	Sulfite

WEINGUT GEIL OEKONOMIERAT ERBEN

Kuhpfortenstrasse 11 • 67595 Bechtheim

Telefon: +49 (0) 6242-1546

www.weingut-geil.de • shop@weingut-geil.de