



QB/

GEWÜRZTRAMINER BECHTHEIM

2024

Wuchtig 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
 2448

 ALKOHOLGEHALT
 12,0 % vol

 SÄURE
 5,5 g/l

 RESTSÜSSE
 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 Rinderflätstücke 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