KÜHLING-GILLOT

FRUCHTIG & EDELSÜSS

PETTENTHAL GEWÜRZTRAMINER AUSLESE

2020

Biologisch-dynamisch ausgebaut von H.O. SPANIER

Deutsche Landwirtschaft DE-ÖKO-006

NO BULLSHIT JUST SULPHITES

KÜHLING-GILLOT

FRUCHTIG & EDELSÜSS

PETTENTHAL GEWÜRZTRAMINER AUSLESE
2020

HERKUNFT UND AUSBAU

Die Böden im Pettenthal haben neben dem Tonschiefer im flacheren Teil zusätzlich geringe Anteile an Lehm und Ton. Da wir die Gewürztraminer-Stöcke im Pettenthal im Frühsommer 2021 mit Riesling umveredelt haben, ist dies die letzte Gewürztraminer-Auslese aus dieser historischen Lage. Die Trauben für diesen Prädikatswein wurden ebenso wie für unsere trockenen Lagenweine streng selektiert von Hand gelesen, der Most spontan vergoren und im Stahl ausgebaut.

GESCHMACK

In hellem Strohgelb leuchtet die Auslese im Kelch und duftet, wie nur ein Gewürztraminer zu duften im Stande ist: Orangenzesten, Zitronat, Grapefruit-Öl und kleine pummelige Quitten füllen seinen Fruchtkorb und sind duftig umrahmt von floralen Noten nach Rosen und Lindenblüten. Im Antrunk cremig ist er aromatisch untermalt von milden Gewürznoten nach Muskatblüte und Nelken sowie der lagentypischen Würze des Pettenthals.

Restsüßer Gewürztraminer ist ein universeller Speisenbegleiter - wenn man etwas Mut mitbringt. Wildgerichte mit süßen Beilagen wie Birnen und Preiselbeeren, milde Thai Curries oder deftige Gerichte mit Sauerkraut oder Kohl harmonieren ebenso hervorragend mit Gewürztraminer wie Wintergemüse: Ob Kürbis, Rote Bete oder Pastinaken, die subtile Würze und milde Süße des Weines gehen Hand in Hand mit den erdig-süßen Noten von Bete & Co.

FLASCHENGRÖSSE	ALKOHOL	SÄURE	VERSCHLUSS
0,75 L	8,0 % VOL.	8,0 G/L	NATURKORK
RESTZUCKER	**REBSORTE**	**BIO**	
131,0 G/L	GEWÜRZTRAMINER	✓	