



# WOLFBERGER

## Gewürztraminer Signature

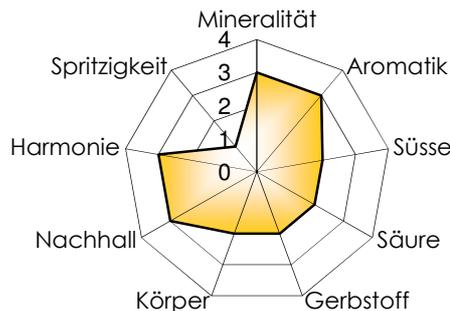
### VIN D'ALSACE AOC

*Sortentypisch - verführerisch - intensiv*

**Herkunft** Frankreich, Elsass, Eguisheim  
**Rebsorte** Gewürztraminer  
**Produzent** Wolfberger, Eguisheim  
[www.wolfberger.com](http://www.wolfberger.com)  
**Ausbau** Ausbau im Edelstahltank, anschliessend Reifung in der Flasche  
**Über den Wein** Eingebettet zwischen Weinbergen, liegt Eguisheim 4 km von Colmar entfernt. Es strahlt den Charme eines mittelalterlichen Dorfes, mit kopfsteingepflasterten Strassen, aus. Eine Spezialität ist sicher der „Gewürz“. Heute liegt das Hauptanbaugebiet dieser Rebsorte im Elsass. Bemerkenswerte Vertreter des Gewürztraminers kommen jedoch auch aus dem Südtirol, wo sie seit dem 11. Jahrhundert als „Traminer“ bekannt ist. Der Name stammt vermutlich von der Südtiroler Ortschaft Tramin ab. Die genaue Herkunft der Rebe ist jedoch umstritten. Südosteuropa, gar das alte Ägypten wird als Ursprung genannt. Dem Zusatz „Gewürz“ macht sie alle Ehre, denn sie verführt mit einem unglaublich intensiven Duft nach Rosenblüten und Litschi.  
**Jahrgang** 2015  
**Alkohol** 13.0% vol.  
**Verschlusstyp** Kunststoffstopfen  
**Genussreife** 2016 Degustation: 02.06.2016  
**Trinktemperatur** 10 - 12° C  
**Passt zu** Leichten Vorspeisen wie Entenpastete, vegetarischen Gerichten, Fisch, weissem Fleisch, frischen Alpkäsen, Tomme



Erhältlich in 75 cl



Farbe	Schillerndes Hellgold, hauchfeinen grau-grün Reflexen, mitteldicht
Aromatik Intensität	Sortentypisch der traubige Ton, gelbe Steinfrüchte, Mirabellen, leicht exotische Akzente, Ananas, Mango, Papaya mit einem Hauch Würze, dezente, erdig-mineralische Note
Körper	Stoffig und lang im Debut, fruchtig, aromatisch im Gaumen, filigrane, gut eingebundene Säure, angenehm cremige Textur, mineralisch
Qualität	Schönes Spiel zwischen dezenter, mineralischer Herbe und süss wirkender Frucht