

Scharf 2025

Gewürztraminer

Genuss-Empfehlung:

- Serviertemperatur: 8 – 10 °C.
- Speisenbegleitung: Ein exzellenter Partner zur asiatischen Küche und zu Schalentieren. Er harmoniert zudem hervorragend mit Gänsestopfleber, Schimmelkäse sowie gereiften Käsesorten.



Charakteristik: Ein Gewürztraminer von beeindruckender Intensität und Finesse. Der „Scharf“ macht seinem Namen durch eine prägnante Würze und ein opulentes Bouquet alle Ehre. Dank der sorgfältigen Arbeit im Weinberg und im Keller entsteht ein Wein mit kräftigem Körper, der die typische Südtiroler Mineralität perfekt mit exotischer Frucht verbindet.

Terroir & Ertrag: Barleit, Kaltern (300–500 m ü.M.) | Kalk- und Moränenböden mit Porphyry und Lehm | 65–70 q/ha | Guyot.

Vinifikation: Handlese | Sanfte Pressung nach 6–12 Stunden Maischestandzeit | Temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank | 6 Monate Feinhefe mit Bâtonnage.

Sensorik: Strohgelb mit goldenen Reflexen. Sehr aromatisch nach Litschi, Rosenblättern, exotischen Früchten, kandierten Früchten und Gewürznelken. Am Gaumen rund, kräftig und geschmeidig mit feiner Frische im langen Abgang.