



Gewürztraminer 2022



Vitigno	100 % Gewürztraminer
Prima annata di produzione	1986
Numero di bottiglie prodotte	2675
Zona di produzione	Hausmannhof a Pochi di Salorno, Rungg a Termeno
Esposizione del vigneto	Ovest, est
Altezza s.l.m.	350 - 440 m
Tipo del terreno	Calcereo, argilloso
Densità dell'impianto	3500/5500 piante per ettaro
Età media delle viti	15-31 anni
Forma d'allevamento	Guyot
Resa per ettaro	60 hl/Ha
Periodo di raccolta	Metà settembre
Vinificazione	Fermentazione in vasche di acciaio (100%)
Periodo di imbottigliamento	Aprile 2021
Gradazione alcolica	13.5 %vol
Acidità totale	5.5 g/L
Valore zuccherino	2 g/L
Colore	Giallo paglierino con riflessi dorati
Profumo	Ricorda la rosa, moscato, la foglia di ribes nero
Sapore	Pieno, strutturato, sapido
Abbinamenti enogastronomici	Vino da antipasti caldi, piatti di pesce grasso, formaggi saporiti
Temperatura di servizio	12 gradi

Azienda Agricola HADERBURG - Via Albrecht Dürer 3, Fr. Pochi - 39040 Salorno (BZ) Alto Adige
T +39 0471 889097 | F +39 0471 883892 | E-mail: info@haderburg.it | www: www.haderburg.it