

2022

Gewürztraminer

TROCKEN

Kleine Parzellen, nördlich von Mettenheim, Pflanzjahr 1996, Spalierziehung mit 1-2 Bogreben. Handlese, einmaischen der Trauben für 24 Stunden, schonende Pressung, danach Spontangärung im Edelstahltank.

BESONDERHEIT	Südtiroler Lebensgefühl mit rheinhessischen Wurzeln
SENSORIK	Funkelndes, mittleres Goldgelb mit zarten Aufhellungen zum Rand hin. Elegante, fruchtige Prägung von Aprikose, Melone und Birne durchwoben mit dezenten Gewürznoten, Rosenblättern und einem Hauch Ingwer, feinduftig und zu keinem Zeitpunkt aufdringlich. Die anregende Aromatik auch auf der Zunge, erfrischende Struktur und feinwürziger Nachhall.
EMPFEHLUNG	Perfekter Aperitif und Begleiter von fruchtigen und dezent exotischen Speisen. Gemüseterrinen mit Traminer-Gelee, Paté von der Gänseleber mit Brioche, Honigmelone mit Parmaschinken und Koriandersamen, Kabeljau mit Artischocken-Ragout und Orangen, Flusskrebse im Curry-Sud.
ALKOHOLGEHALT	13 % vol
SÄURE	6 g/l
RESTSÜSSE	5,7 g/l
GESCHMACK	trocken
TRAUBEN	Gewürztraminer
TRINKTEMPERATUR	8 °C
BODEN	Tiefgründiger Lössboden
QUALITÄT	QBA
GÜTESIEGEL	BIO





ÜBERZEUGUNG IST SEIT DREI GENERATIONEN UNSER ANTRIEB FÜR NATURGEMÄSSEN WEINBAU.

Als Deutschlands ältester, nach ökologischen Richtlinien arbeitender Weinbaubetrieb, können wir guten Gewissens sagen: Wir hinterlassen unseren Kindern wirklich blühende Landschaften. Eine solide Basis, ein echtes Geschenk und eine Verpflichtung. Unsere Reben stehen auf den fruchtbaren Lößböden rund um Mettenheim. Wir erhalten die biologische Aktivität unserer Böden mithilfe der Natur: Das Geheimnis liegt dabei im richtigen Einsatz von Mist, Kompost, Stroh und Gründüngungspflanzen. Mit diesen organischen Materialien steigern wir den Humusgehalt des Bodens. Das Ergebnis ist ein „garer“ Boden mit stabilen Krümelstrukturen. So erhalten unsere Weine eine tiefere Prägung durch ihr Terroir. Unsere Spitzenlagen wurden nie flurbereinigt - Hecken, Böschungen, Mauern und Begrünungspflanzen bieten vielen nützlichen Tieren eine ideale Lebenswelt.



SANDER - ökologische Weine Telefon: +49 (0) 6242 1583
In den Weingärten 11 Fax: +49 (0) 6242 6589
67582 Mettenheim info@sanderweine.de
www.sanderweine.de



Mitglied im Verband
Naturland e.V.
Nr. 67001 W



DE-ÖKO-022
Deutschland
Landwirtschaft