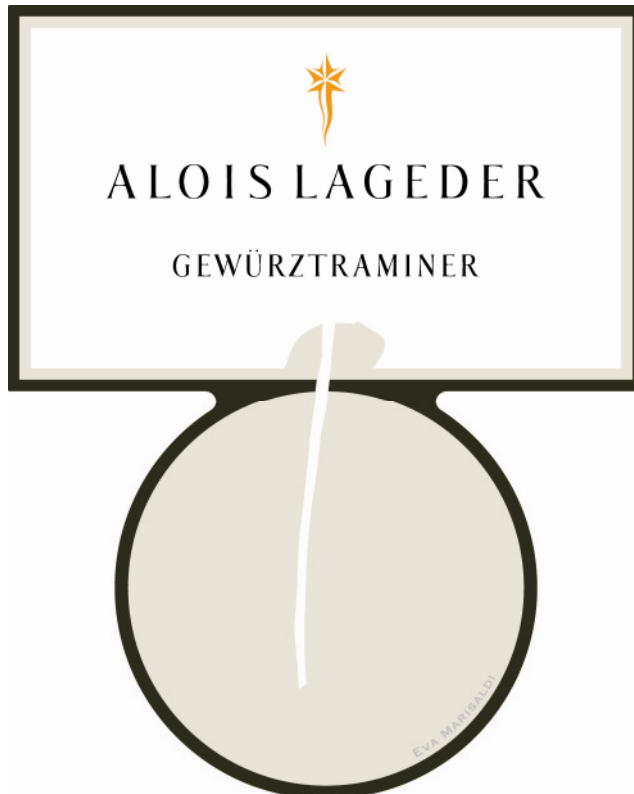




ALOIS LAGEDER



2007
GEWÜRZTRAMINER

Traubensorte

Gewürztraminer

Beschreibung

Glänzende strohgelbe Farbe mit leicht rötlichem Schimmer. Ausgeprägtes frischfruchtiges, delikates Aroma mit floralen (Rose, Geranium) Geruchsnoten sowie Eindrücken von reifen exotischen Früchten und einem feinen Zitruston. Kräftiger Körper und beeriger, weiniger Geschmack. Trocken. Frische, lebhaft Säure und feine Bitternote im Finale. Bei guter Lagerung wird dieser Wein während 3 bis 4 Jahren optimalen Trinkgenuss bieten.

Empfohlene Speisen

Als Aperitif, bei kräftig schmeckenden Vorspeisen (z.B. Wurstwaren, Terrinen) und gegrilltem Fisch und Krustentiere, Käse.

Herkunft

Ausgesuchte Lagen in Margreid, Kurtatsch und Tramin, auf 300 bis 550 m ü. d. M. Sandige, schotterige, zum Teil lehmhaltige Böden. Große Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht. Alter der Reben: 10 - 35 Jahre.

Lese

Anfang – Mitte September 2007

Ertrag

52 hl / ha

Bereitung

Kurze Kaltmazeration der Trauben vor dem Abpressen. Vergärung, bei kontrollierter Temperatur, im Edelstahltank, wonach der Wein im Stahltank während 4 Monaten auf der feinen Hefe ausgebaut wurde.

Alkohol

13,0 % Vol.

Säure

5,7 g / l

Abfüllung

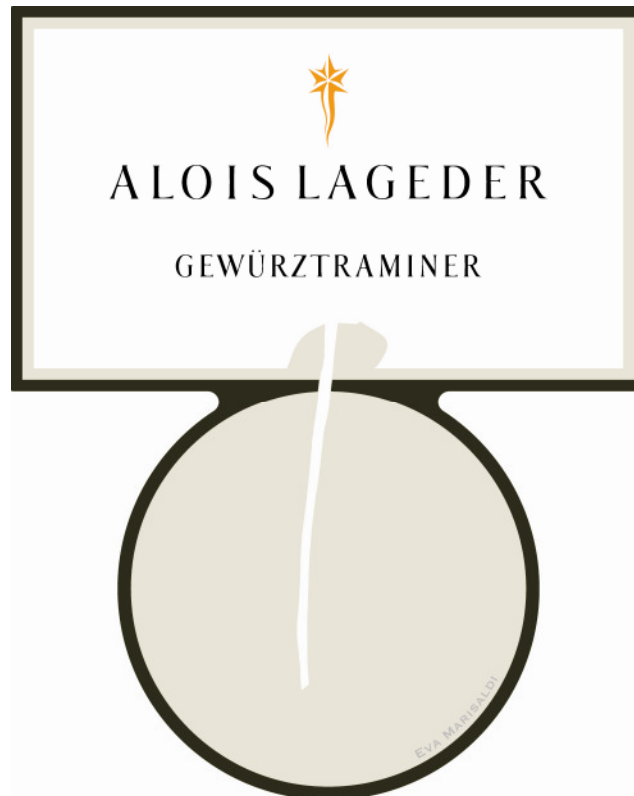
Februar 2008

Verfügbarkeit

Ab Februar 2008



ALOIS LAGEDER

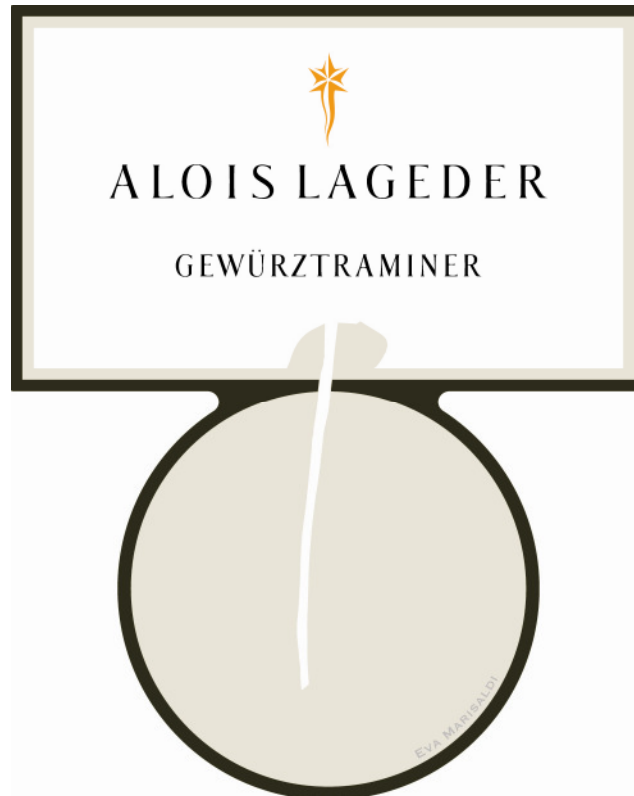


2007
GEWÜRZTRAMINER

Vitigno	Gewürztraminer
Descrizione	Colore giallo brillante con lievi riflessi rossastri. Aroma fresco, ampio e delicato con note floreali (rosa, geranio), profumi di frutti esotici maturi ed elegante nota agrumata. Corpo ricco e sapore vinoso. Acidità fresca, vivace, dalla piacevole nota amara nel finale. Un buon invecchiamento permetterà di apprezzare questo vino in beva ottimale nei prossimi 3 - 4 anni.
Abbinamento	Con antipasti gustosi (salami, insaccati), pesce e crostacei alla griglia, formaggio, e come aperitivo.
Provenienza	Vigneti selezionati di Magrè, Cortaccia e Termeno, altitudine 300 - 550 m. Terreni sabbiosi, ghiaiosi e argillosi. Forti escursioni termiche fra notte e giorno. Età delle viti: 15 - 35 anni.
Vendemmia	Inizio – metà settembre 2007
Resa / ettaro	52 hl / ha
Vinificazione	Breve macerazione a freddo dell'uva prima della pigiatura. Fermentazione alcolica a temperatura controllata e affinamento in acciaio sui lieviti fini per circa 4 mesi.
Alcool	13 % vol.
Acidità	5,7 g / litro
Imbottigliato	Febbraio 2008
Disponibilità	Da febbraio 2008



ALOIS LAGEDER



2007
GEWÜRZTRAMINER

Grape variety

Gewürztraminer

Description

Bright, straw-yellow colour with orange reflections. Fresh, clean aroma with delicate floral notes (roses, geranium) and impressions of tropical fruit. Medium bodied, vinous with a grapey flavour, dry. Good fresh aftertaste with an elegant delicate bitter twist.

When properly cellared, this wine may be kept for at least 3 to 4 years.

Suggested foods

As an aperitif or after dinner drink, with well-flavoured starters such as sausages, pâtés and terrines, grilled fish and shellfish, Asian food, cheeses.

Origin

Vineyards in Magrè, Cortaccia, Termeno and Isarco valley at altitudes from 300 to 550 metres (980 to 1,800 feet). Soils are sandy, gravelly and, to some extent, loamy. Large temperature differences between day and night. Age of the vines: 10 – 35 years.

Harvested

Early – mid September 2007

Yield

52 hl / ha

Vinification

Short cold maceration of the grapes before pressing; fermentation at controlled temperature in stainless steel tanks, maturation on the lees during 4 months.

Alcohol

13.0 % by vol.

Acidity

5.7 g / litre

Bottled

February 2008

Release

February 2008