



EHRHART

2020 Gewürztraminer

Auslese

Biowein

Rebsorte:	Gewürztraminer
Herkunft:	Eschbacher Hasen
Bodenart:	sandiger Löss
Ertrag:	ca. 30 hl/Hektar
Ausbauverfahren:	selektive Handlese
Geschmacksangabe:	edelsüß
Säuregehalt:	5 g/l
Restzuckergehalt:	46 g/l
Alkoholgehalt:	11 % vol.
Beschreibung:	Dieser edelsüße Dessertwein beeindruckt mit Aromen von Litschi, Rosenblättern und etwas Aprikose am Gaumen. Der Restzuckergehalt von 46 g/l gibt dem Wein gute Struktur und Dichte. Dennoch untermalt die zarte Säurestruktur das elegante Bouquet des Gewürztraminers.
Trinkempfehlung:	Passt gut zum Dessert oder zu würzigen Käsesorten. Am besten gut gekühlt bei 8 °C genießen.

