

GEWÜRZTRAMINER

Ein Denkmal deutscher Weinkultur, das die Jahrhunderte überdauert hat.

Bedeutung:

Er erreicht in Deutschland eine Anbaufläche von ca. 830 ha, weniger als 1% der deutschen Rebfläche. Zu raren Spezialitäten zählen die Sekte und Tresterbrände.

Anbau:

Gewürztraminer hat eine sehr dicke, leicht rötlich eingefärbte Schale und kann eine hohe Reife bis in höchste Auslesegradationen erreichen. Der Ertrag schwankt von Jahrgang zu Jahrgang. Die geringen Erträge deuten darauf hin, dass es sich beim Traminer um eine der hochwertigsten deutschen Rebsorten handelt.

Ausbau/Geschmack:

Aus der sehr aromatisch, würzigen Sorte können gewöhnliche, aber auch hochfeine Weine erzeugt werden. Dies ist abhängig von Boden und Ertrag und diese Weine können teilweise einen beachtlichen Alkoholgehalt aufweisen. Gemeinsam ist allen eine milde Säure. Typische Gewürztraminer weisen je nach Qualität eine strohgelbe bis goldgelbe Farbe auf und verströmen mal dezent bis üppig einen Duft der an abblühende Rosen erinnert. Mitunter findet man Aromen von Akazienblüten, Veilchen, Honig, Marzipan, Quittengelee, Bitterorangen oder Maracuja.

Genuss:

Der Gewürztraminer ist durch sein Bukett und seinen herb-würzigen Fruchtgeschmack eine Sorte für Liebhaber aromatischer Weine. Er passt zu Wildpasteten, Geflügel mit aromatischen Saucen, Socken und würzigen Ragouts. Geschätzt wird er gereift und edelsüß als Aperitif. Süße Spätlesen und edelsüße Auslesen passen besonders gut zu Desserts die unter Verwendung von Marzipan, Schokolade oder Edelbränden zubereitet wurden. Geschätzt wird auch die Verbindung mit Munsterkäse oder fettreichem Blauschimmel.

Unsere Lieferanten:

Pfaffenweiler Weinhaus, Pfaffenweiler