

GT

Gewürztraminer 2018

Weinberg:	Steiler Weinberg auf 500 Höhenmeter, querterrassiert, Gujot, Südwestlich ausgerichtet	
Boden:	Lehmig, sandiger Boden, relativ flachgründig, vulkanischer Ursprung (Porphy) mit viel Quarzitschiefer	
Anbau:	Biodynamisch, ohne Hilfe von Traktoren	
Durchschnittsalter Rebstöcke:	22 Jahre	
Größe Weinberg:	0,15 ha	
Pflanzdichte:	7500 / ha	
Ertrag / ha:	5000 kg	
Jahrgang:	Eigenartig! Frühjahr bis Anfang Juli sehr heiß und trocken. im Anschluss 6 feuchte Wochen. Sehr schöner Herbst mit kühlen Temperaturen.	
Vinifikation:	Spontan, 5-tägige Maischegärung im Edelstahl mit allen Kämmen	
Reifung:	Bis Februar auf der Feinhefe im Kastanientonneaux, anschließend im Beton bis zur Füllung im August 2019. Natürlich, ohne Schönung und Filtration.	
Anzahl Flaschen:	950	
Alkohol: 11,5%	Restzucker: <1 g/l	Gesamte SO ₂ : 14 mg/l



PRANZEGG

MARTIN GOJER