

# DAMIAN

## GEWÜRZTRAMINER 2023

Erster Jahrgang 2007

### Weinberge:

Lage	Siebeneich bei Terlan
Meereshöhe	300 m. ü.d.M.
Boden	Porphyerverwitterungsböden
Ausrichtung	Süden
Hangneigung	15-20 %
Erziehungsform	Guyot
Reben/Hektar	6000 St/ha
Ernte/Hektar	65 hl/ha
Lese	Ende September

### Jahrgang 2023:

Das Jahr begann mild und trocken.

Die anschließenden Frühlingswochen waren verregnet und kühl.

Es folgte ein Sommer mit drei Hitzewellen

und ein wahrlich goldener Herbst. Das Weinbaujahr 2023 war von einem Witterungsverlauf der Extreme geprägt.

Schlussendlich wurde Mühe und Fleiß im Weinberg belohnt.

Unser Ergebnis: Gesunde und qualitativ hochwertige Trauben.

### Vinifizierung:

Vinifikation:	Gärung im Edelstahltank
Ausbau:	im Edelstahlfass für 6 Monate
Abfüllung:	10.000 Flaschen im März 2024

### Analytische Daten:

Alkohol	13,5 % Vol.
Restzucker	3,8 g/l
Säure	5,1 g/l

### Sensorik und Trinkempfehlung:

Farbe: helles klares Goldgelb

Geruch: tiefgründige, fruchtige Aromen nach Orangenschale, etwas Trockenfrüchten und Marzipan, einem Hauch von Rosenduft und Zimt im Abgang

Geschmack: trinkig, einladend, lebendige Frische, saftige Fülle, voller Körper

Speisenempfehlung: Asiatische Küche, Currygerichte und Südtiroler Speck

Optimale Trinkreife: 5 Jahre

Serviertemperatur: 11-13 °C



  
*Kornell*