



KÖSSLER
KELLEREI · CANTINA



GEWÜRZTRAMINER

Alto Adige DOC

È una varietà aromatica che ha le sue origini in Alto Adige. Là dove trova terreni caldi e ben soleggiati, il suo aroma è esclusivo ed inconfondibile. È un vino dal colore giallo dorato con aromi tipici che ricordano i petali di rose, le spezie di noce moscata e chiodi di garofano.

FORMA DI
ALLEVAMENTO

Guyot

VINIFICAZIONE

fermentazione a temperatura controllata in inox, affinamento per 5-7 mesi sui lieviti fini, senza fermentazione malolattica

ABBINAMENTI
CONSIGLIATI

aperitivi, piatti asiatici, sushi, crostacei, dolci e formaggi

TEMPERATURA DI
SERVIZIO

8° - 10° C



SÜDTIROL



ALTO ADIGE