



---

## 2020 Gewürztraminer Sonnenberg Deutscher Qualitätswein

### Anbaugebiet

Pfalz

### Charakter

In der Nase schon die typischen Noten nach Rosen, Litschi und etwas Süßholz. Viel Kraft und Schmelz, moderate Säure, ein Hauch Gerbstoff, im Hintergrund gewürzige Anklänge, sehr guter, lang anhaltender Abgang.

### Vinifikation

Schonende Verarbeitung der Trauben, kontrollierte Gärung, Hefelager bis Ende Februar. Erstmalige Filtration bei der Füllung.

### Boden/Lage

Schichten aus Mergel, Lehm und Kalkstein.

SONNENBERG: ist ein reiner Südhang, der durch seine windoffene Lage die Trauben schnell trocknen lässt. Diesen Vorteil machen wir uns zu Nutze, indem wir die Trauben lange am Stock reifen lassen. So erreichen wir eine ausgeprägte vegetative Reife und damit kräftige und ausdruckstarke Weine.

### Passt gut zu

Leberpasteten, Gänsebraten mit Äpfeln, Asiatischen Küche, Schmorgerichte, Spaghetti mit Gorgonzola Soße, kräftige Käse, z.B. Münster oder Roquefort.

### Analysedaten

Alkohol: 14,0 %

Restsüße: 9,5 g/l

Säure: 5,3 g/l

### Lagerfähigkeit

5 – 8 Jahre

### Ertrag

35 – 40 hl/ha

