



Lyra

NALS MARGREID
— 1932 —

Gewürztraminer

SELECTION

Rebsorte

100% Gewürztraminer

Herkunftsbezeichnung

Südtirol DOC

Höhenlage

350 - 550 m ü. M.

Ausrichtung

Südost

Gebiet

Die Weinberge liegen im Unterland zwischen 350 und 550 m Meereshöhe mit einer Ausrichtung nach Südost. Der Boden besteht aus tiefgründigem Lehmschotter auf Kalkböden am Fuße der Bergkette Roen.

Klima

Das mediterrane Klima ist geprägt von warmen Sommern und milden Wintern sowie dem nachmittäglich wehenden warmen Südwind Ora vom Gardasee.

Ausbau

Die Trauben werden von Hand gelesen. Anschließend vergärt der geklärte Most für ca. 3 Wochen bei kühler Temperatur im Stahltank. Der Jungwein reift für weitere 7 Monate auf der Feinhefe.

Farbe

Intensives Goldgelb

Geruch

Üppig und facettenreich, Chinotto, Litschi, eine Spur von Rosen, Gewürznelken

Geschmack

Rund, kompakt, feine Würze

Speisempfehlung

Hähnchen-Curry, Tempura mit Krustentieren

Serviertemperatur

10-12 °C

Lagerungsempfehlung

Kühl bei 10-13 °C und min. 60% Luftfeuchtigkeit