



Teperberg Impression Gewurztraminer

Cena brutto **129,00 zł**

Cena netto **104,88 zł**

Dostępność **Dostępny**

Opis produktu

Kwiatowe, subtelnie słodkie białe wino o charakterystycznych aromatach różanej wody i owoców tropikalnych.

Ma miękkie, okrągłe ciało, które łączy słodycz i kwasowość z młodzieńczym duchem.

Winogrona przyjeżdżają do winnicy we wczesnych godzinach porannych po mechanicznym zebraniu, następnie natychmiast, delikatnie i szybko przenoszone, w celu uzyskania wysokiej jakości białego musu.

Po schłodzeniu przenosi się do chłodnego, izolowanego zbiornika na około 24 godziny, aby czysty sok mógł oddzielić się od osadu.

Czysty sok jest następnie umieszczany w zbiorniku ze stali nierdzewnej, dodaje się drożdże, a fermentacja zaczyna się. Cały proces trwa około czterech tygodni w temperaturze 12 °C, aby zachować aromatyczne i owocowe wino. Pod koniec procesu wino jest chłodzone do 0 °C w celu zatrzymania fermentacji i zachowania zrównoważonej słodyczy w ilości 1,5% naturalnego cukru. Wino nie podlega fermentacji malolaktycznej, aby zachować ostre, świeże właściwości.

Szczep: Gewurztraminer

Zawartość alkoholu: 13%