



WEINGUT
EUGEN MÜLLER
FORST

WEININFO



2017 GEWÜRZTRAMINER „REITERPFAD“

Rebsorte:	Gewürztraminer
Güteklasse:	Spätlese
Geschmacksrichtung:	lieblich
Vorhandener Alkohol:	9,5 % vol.
Fruchtsüße:	50,0 g/L
Fruchtsäure:	6,5 g/L

DER WEIN

Im Geruch und Geschmack finden sich Litschi- und mineralische Aromen, die auf die Grand Cru-Lage Reiterpfad zurückzuführen sind.

Salzige, würzige Fruchtkomponenten mit einem natürlichen Fruchtzuckergehalt im Abgang.

Ein idealer Begleiter zum Dessert sowie zur Käseplatte.

Empfohlene Trinktemperatur: 8 – 10 °C

DIE REBSORTE

Gewürztraminer, auch Roter Traminer genannt, ist eine Traminer-Weißweinsorte mit rötlich gefärbten Beeren. Im Anbaugebiet Baden ist auch die Bezeichnung Klevner bzw. Clevner zugelassen. Die genaue Abstammung ist ungeklärt (wahrscheinlich Südosteuropa, möglicherweise auch Ägypten). Der Name stammt von Tramin in Südtirol, wo Weine seit dem 11. Jhd. unter diesem Namen dokumentiert sind. In Deutschland ist der Anbau der Rebsorte um das Jahr 1500 im Mischsatz (z.B. mit Riesling) festgehalten. Die Rebsorte Gewürztraminer ergibt sehr aromatische Weine, die im Duft an Rosenblüten und an Litschi erinnern.