



WEINGUT
PFEFFINGEN

Weingut Pfeffingen
Familie Eymael

Bad Dürkheim / Pfalz



2020 Ungstein Gewürztraminer trocken

VDP.ORTSWEIN

Die Rebsorte:

Der Gewürztraminer, ein Synonym für Roter Traminer, ist eine der traditionsreichsten Rebsorten der Pfalz und zeigt sehr hohe Ansprüche an Lage und Boden. Wird man diesen gerecht, begeistern die Weine mit einem feinen, würzigen und an Rosen erinnernden Aroma sowie einer tollen Mineralität.

Die Lage:

Dieser Gewürztraminer stammt aus den besten Lagen des Weinortes Ungstein. Gewachsen ist er auf warmem, fruchtbarem Sand-Boden, dessen Besonderheit sein Kalkanteil darstellt. Dank der Kalklagen werden die Ungsteiner Weine sehr mineralisch und langlebig, brauchen jedoch auch etwas Zeit in ihrer Entwicklung.

Der Ausbau:

Nur die besten Trauben haben wir für diesen besonderen Gewürztraminer von Hand selektioniert. Durch eine späte Lese konnte ein Maximum an Aroma und Komplexität erzielt werden. Um ein vollkommenes Freisetzen der Aromastoffe aus der Beerenhaut zu erreichen, wurden die Trauben schonend gemahlen und danach einer Maischestandzeit von mehreren Stunden unterzogen. Die Vergärung erfolgte in modernen Edelstahl tanks bei Temperaturen von 18° Celsius.

Der Wein:

Der Gewürztraminer trocken zeigt im Duft ein feines Rosenbukett. Er ist komplex, kraftvoll und harmonisch und begeistert mit seiner wunderbaren Mineralität.



- Asiatische Gerichte
- Meeresfrüchte
- Fisch
- kräftiger Käse



- Alkohol: 13,5 % Vol.
- Säure: 4,8 g/l
- Restzucker: 4,7 g/l
- Trinktemperatur: 10-12 °C