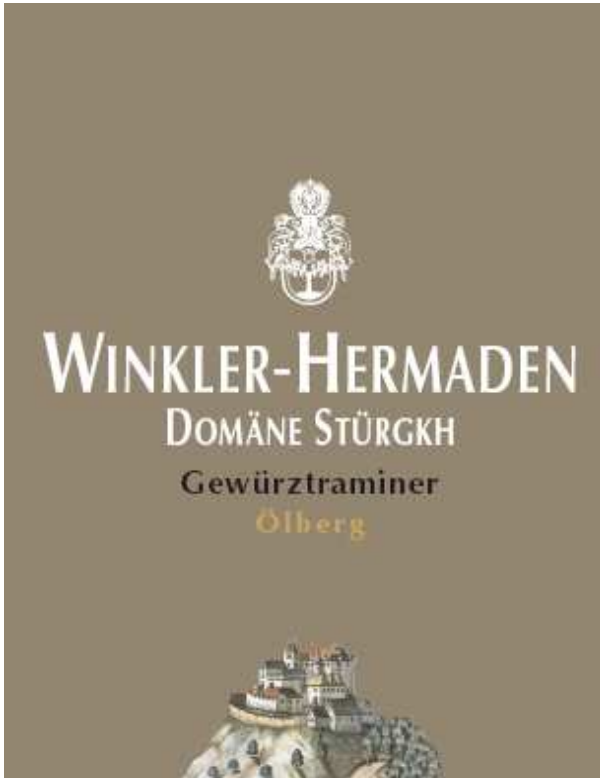




# WINKLER-HERMADEN

Gewürztraminer 2007

Kellerbraut  
Ölberg



**Boden:** Vulkangestein (Basalt, basalt. Schlacken, geschichtete u. ungeschichtete Tuffe) brachte schwere Braun- und Rotlehme hervor - Reliktböden

**Beschreibung:**

Typisch würzige nach Rosen duftende Nase, saftig am Gaumen, exotische Frucht, langer Abgang, lieblich, ein klassischer Traminer. Eine gute Nährstoffversorgung sorgt für volle Sortentypizität.

**Optimale Trinkreife:** 2010 - 2014

**Trinktemperatur:** 12 - 14 °C

**Speisenempfehlung:**

Asiatische Küche, Käse

**Ernte:** 02.10.2007

**Abfüllung:** 27.3.2008

**Verschluss:** Glas - Vinolok

**Artikelnummer:** 7707

**Anzahl Flaschen:** 2.500

**EAN Flasche:** 9008098 077073

**EAN Karton:** 9008098 677075

**Rebsorte(n):** Gewürztraminer

**Qualitätsstufe:** Qualitätswein

**Weinbaugebiet:** Südoststeiermark

**Lage:** Der Ölberg liegt direkt über dem Ort Klöch, am Fuße des Hochwarth, nach Süden bis Südosten ausgerichtet. Eine der alten, sehr bekannten Gewürztraminerlagen. 320 - 400m Seehöhe

**Lt. Analyse staatliche Prüfnummer:** S656/08

**Alk.:** 13,6 %vol., **Säure:** 4,2 g/l, **Restzucker:** 12,5 g/l

**Maße Karton l\*b\*h:** 310 x 245 x 165 mm

**Flaschen pro Karton:** 6 x 0,75 l

**Gewicht pro Karton:** 8 kg

**Kartons pro Lage:** 12

**Kartons pro Palette:** 96

**Flaschen pro Palette:** 576

**Kellerbraut:** Nur in aussergewöhnlich guten Jahren trägt der Stürgkh'sche Gewürztraminer das Prädikat "Kellerbraut". Die Weine dieser Kategorie zeichnen sich durch einen sehr eigenständigen Charakter

und durch Langlebigkeit aus.