



ACQUISTATO IL

Gewurztraminer Feinherb 2024

2024

Un Gewürztraminer che sa di fiori e frutti tropicali

Spesso, chi si avvicina al vino con curiosità, si fa ammaliare dalle seducenti note aromatiche di un Gewürztraminer, ossia del Traminer aromatico. Questo perché è facile sentirsi esperti riconoscendolo al primo sorso. Specie quando il Gewürztraminer arriva da un territorio così vocato come la regione di Rheinhessen, in Germania. E' il caso di questo bianco, prodotto con uve Gewürztraminer in purezza, e lavorato con competenza solo in acciaio a temperatura controllata per preservare gli aromi più fini e delicati. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso è ampio e fine, con note di fiori come la rosa e la camomilla, erbe aromatiche e frutta tropicale. Un mix di grande fascino davanti al quale è ben difficile restare indifferenti. In bocca è altrettanto aromatico ma ben armonico e soprattutto estremamente persistente.

Per i tanti appassionati di vini tedeschi, la zona di Rheinhessen rappresenta una nuova interessante sfida. Vi si trovano tanti bravi viticoltori che, grazie a un mix unico di territorio, suoli e clima, producono vini di grandissimo interesse. La Rheinhessen, conosciuta anche come la regione delle mille colline, è famosa soprattutto per i vini a base Müller-Thurgau, Riesling, Dornfelder, Silvaner, Portugieser e Pinot Noir, spesso vinificati in purezza e indicati in etichetta. Hans Baer è una linea moderna di vini dal sapore decisamente internazionale, prodotti con il rigore e il classico stile tedesco. Due curiosità sul marchio. Hans è uno dei nomi più comuni in Germania, come il nostro Carlo o Maria, mentre Baer, l'orso, è il simbolo della città di Berlino, presa come modello di modernità, accoglienza e inclusione. Il risultato è un divertente logo che non fatica a farsi riconoscere sugli scaffali.



La Vigna	
Terreno	Minerale
Esposizione	300
Allevamento	Spalliera
Densità imp. Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Germania
Uve	Gewürztraminer
Gradazione	10.5%
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro 3 anni
Abbinamento	Formaggi
Vinificazione	Tipica vinificazione in cisterne inox termoregolate a bassa temperatura.
Sensazioni	Un vino color paglierino intenso intenso, al naso un bouquet armonioso di aromi di petali di rosa e frutta. Al palato fruttato con un alta acidità e delle note floreali.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821