

Valckenberg Gewürztraminer Lieblich 2020




Produzent

Seit über 230 Jahren hat P.J. Valckenberg außergewöhnliche deutsche Weingüter entdeckt und fungiert als Marken-Botschafter für deutsche Weine. Die Valckenberg Rebsortenlinie präsentiert authentisch-typische Rebsorten aus Deutschland.

Jahgangsbericht

Das Glück der Pfälzer zeigte sich bereits im Frühjahr. Die Vegetation konnte sich bei milden Temperaturen ohne Frostschäden entwickeln. Die überdurchschnittliche Wärme zog sich wie ein roter Faden durch die darauffolgenden Monate. Alle Entwicklungsstadien in den Weinbergen begannen früher und verliefen zügiger als gewohnt. Im Juli jedoch führte eine mehrtägige Hitzeperiode zu Sonnenbrandschäden an den Trauben. Auch der Spätsommer war trocken, sodass die Winzer in Ruhe und in den meisten Fällen ohne Zeitdruck lesen konnten. Eine Ausnahme bildeten die Burgunder: Hier war Schnelligkeit gefragt, damit die Mostgewichte und damit die Alkoholwerte nicht zu hoch wurden. Der Vorteil der Trockenheit war auch in diesem Anbaugebiet, dass es keine Krankheiten gab. Durch den gesunden Zustand der Trauben können sie auf eine perfekte Qualität im Keller blicken.

Charaktereigenschaften

-  blumige Aromen, würzig mit einem Hauch von Aprikose.
-  Delikat und vollmundig.
-  Vorspeisen, Pasteten, Blauschimmelkäse und Desserts.

Fakten

Rebsorte	Gewürztraminer
Terroir	Kalkhaltiger Löß-Lehm Boden
Appellation	Pfalz
Vinifikation	Ernte vollreifer, gesunder aromatischer Trauben, von den Stielen befreit und sofort bei niedrigem Druck gepresst. Vergärung mit Reinzuchthefer bei 16°-18° C. Schonender, reduktiver Weinausbau.



Alkoholgehalt	Restsüße	Säuregehalt
11 %vol	31 g/l	5 g/l

Art.Nr. 100.160-20