



Weingut Hugl-Wimmer KG
Auf der Schanz 28, A-2170 Poysdorf
Tel. +43 2552 20369, Fax DW 1
office@huglwimmer.at
www.huglwimmer.at

Gewürztraminer

Sehr intensive Nase nach Dörrobst und Honig, würziger Geschmack, lieblich ausgebaut, feine Säure, anhaltender Abgang.

Rebsorte	100 % Gewürztraminer
Anbaugebiet	Weinviertel, Österreich
Boden	Löss-Lehm-Boden
Jahrgang	2023
Vinifizierung	Die reifen Trauben werden schonend verarbeitet, 12 Stunden Maischestandzeit, temperaturgesteuerte Vergärung bei 18 °C. Ausbau im Edelstahltank.
Alkohol in % Vol.	12,3
Restzucker in g/l	26,6
Säure in g/l	4,5
Geschmacksrichtung	reif & lieblich
Speiseempfehlung	Desserts aller Art, sowie gereifte Käsesorten
Trinkreife	2024-2028



Unsere Weine tragen das Gütezeichen „Nachhaltig Austria“. Von der Arbeit im Weingarten über den Ausbau der Weine bis hin zur Flaschenfüllung wurde unser Betrieb zum Thema Nachhaltigkeit durchleuchtet. Sparsamer Umgang mit Wasser, Energie, Mineraldünger und effizienter Einsatz von Maschinen, aber auch faire Arbeitsbedingungen und nachhaltig wirtschaftliches Handeln wurden bei der Zertifizierung bewertet. Jede Traube trägt ein ganzes Jahr in sich, den spannenden Vegetationsverlauf, der alle Streicheleinheiten und Widrigkeiten der Natur birgt! Unsere Weingärten schreiben das Drehbuch, wir führen die Regie mit großem Respekt!