



2025 Ungstein Gewürztraminer Spätlese

VDP.ORTSWEIN

Die Lage:

Dieser Gewürztraminer stammt aus einer der exzellenten Lagen der Pfalz, dem Ungsteiner Nussriegel. In unmittelbarer Nähe der Deutschen Weinstraße gelegen, besteht sein Boden aus fruchtbaren, alluvialen Sanden. Diese wurden durch einen kleinen Bach – der Isenach – über viele Jahrhunderte hin angeschwemmt. Ein idealer Boden für Gewürztraminer.

Der Ausbau:

Nur die besten Trauben wurden 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 Beerenaushaut zu ermöglichen, wurden die Trauben schonend gemahlen und danach eine Maischestandzeit von mehreren Stunden angeschlossen. Der Saft wurde anschließend in modernen Edelstahltanks bei Temperaturen von 18° Celsius vergoren. Die Gärung wurde dann bei optimaler Restsüße unterbrochen durch Filtration des Weines von der Hefe.

Der Wein:

Die Gewürztraminer Spätlese zeigt im Duft eine wunderschöne Duftigkeit. Etwas Banane, saftiger roter Apfel und feine Rosenaromatik. Die Spätlese präsentiert sich mit einem eleganten Körper und langem Abgang am Gaumen. Der Wein hat großes Potential, eine feine Noblesse und sollte bei 9-11 °Celsius getrunken werden.



- Asiatische Gerichte (süß-sauer, Currys, Kokosnussmilch, Ingwer)
- Meeresfrüchte
- kräftiger Käse
- Dessert



- Alkohol: 10,0 % Vol.
- Säure: 5,5 g/l
- Restzucker: 54,1 g/l
- Trinktemperatur: 9-11 °C