

# Weingut Erbhof Pitsch am Bach

Weinbrief Südtiroler Gewürztraminer Doc 2020

*Die blumige Eleganz*

## Anbaugebiet:

An den Südwesthängen zwischen St. Justina und St. Magdalena auf mager trockenen Moränenablagerungen mit hohem Bodenskelett-, leichtem Lehm- und gutem Humusanteil.

Meereshöhe 400 m, Hangneigung 30 – 50 %.

## Erziehungsform und Anbau:

Spalier in Querterrassierung; wir praktizieren eine nachhaltige Bewirtschaftung und orientieren uns so weit als möglich an den Grundsätzen der biologischen Landwirtschaft. Alter der Rebstöcke: 21 Jahre.

## Kelterung und Ausbau:

Die handgelesenen Gewürztraminer Trauben werden entstielt und nach einer 24 stündigen Kaltmazeration gepresst. Der trubfreie Most vollführt eine langsame (ca. 25 Tage) und kühle (ca. 16 °C) Gärung. Auch die weiteren Veredelungsschritte erfolgen im Stahltank, wobei wir uns bewusst einfacher Kellertechniken bedienen (Belüftung, Sedimentation, Wärme- Kälteeinsatz, Filtration), um die Eigenheit der Sorte, der Lage und des Jahrgangs unverfälscht beizubehalten.

Abfüllung ca. 10 Monate nach der Ernte.

## Wein:

Sein vornehmes Strohgelb präsentiert uns einen feinsinnigen Tropfen mit Blütendüften von Rosen, Zitronen und Orangen sowie Honignuancen. Der geschmeidige Körper und die gut eingebettete Säure schenken wohlige Gaumenfreuden.

## Erntemenge und analytische Eckdaten:

90 dt/ha, Restzucker 5,0 g/l, Alkohol 16,5 %Vol., 5,30 g/l Gesamtsäure  
Verschluss mit Naturkork. Erzeugerabfüllung.

## Speisebegleitung:

Eignet sich zu Geflügel und geschmackvollen Fischspeisen wie z.B. Lachs.  
Serviertemperatur 12 °C.

## Allergenhinweis:

Enthält Sulfite.

WEINGUT

ERBHOF PITSCH AM BACH  
des PAUL SCHWEIGKOFLER  
ST. JUSTINASTRASSE 10 I-39100 BOZEN/SÜDTIROL/ITALIEN  
Tel.: +39 / 0471 973004 Mobil.: +39 / 331 102 64 78  
[weinverkauf@pitsch-am-bach.it](mailto:weinverkauf@pitsch-am-bach.it)  
[www.pitsch-am-bach.it](http://www.pitsch-am-bach.it)