

# Weingut

## Erbhof Pitsch am Bach

Südtiroler Gewürztraminer Doc 2019

*Die blumige Eleganz*

### **Anbaugebiet:**

an den Südwesthängen zwischen St. Justina und St. Magdalena auf mager trockenen Moränenablagerungen mit hohem Bodenskelett- sowie 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 zwischen 12 und 21 Jahren.

### **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 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:**

90 dt/ha, Restzucker 0,3 g/l, Alkohol 15,5 %Vol., 5,34 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 SCHWEIGKFOFLER  
ST. JUSTINASTR. 10 – 39100 BOZEN/SÜDTIROL/ITALIEN  
TEL.: +39 / 0471 973004 Mobil.: +39 / 331 102 64 78 [weinverkauf@pitsch-bach.it](mailto:weinverkauf@pitsch-bach.it) - [www.pitsch-am-bach.it](http://www.pitsch-am-bach.it)