



Weingut
Hausammann

Gewürztraminer



Sorte: Gewürztraminer

Herkunft: Familie Hausammann Iselisberg.
Am sonnigen Südhang des unteren Thurtals.
Die handgelesenen Trauben stammen aus
eigenem Anbau. Der Wein wird von uns
selber gekeltert und auf dem Hof abgefüllt.

Farbe: Goldgelb

Bukett: Eine Aromenpalette, wuchtig und
reichhaltig, ist für den Gewürztraminer
charakteristisch. Duftnoten nach Rosen,
Litschi, Aprikosen, Limetten und Mango.

Geschmack: Komplexes Fruchtspiel im Gaumen. Das
intensive und würzige Aroma mündet in einen
ausgewogenen und kräftigen Geschmack,
der sich noch lange am Gaumen hält.

Kelterung: Mit Säureabbau. Nach der Ernte wird er direkt
abgepresst und im Tank ausgebaut.

Serviertemperatur / Speiseempfehlung:

13 - 15 °C.

Als üppiger Aperitif und als spannender Begleiter zu vielen
Gerichten, asiatischer Küche, zu kräftigen Vorspeisen und
gegrilltem Fisch oder hervorragend als Dessertwein zum Käse.