



Weingut
Hausammann

Gewürztraminer Barrique



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. Mit leichten Tanninen und einer
dezenten Vanillearomatik.

Geschmack: 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. 6 Monate
im Barrique gereift.

Serviertemperatur / Speiseempfehlung:

13 - 15 °C.

Als üppiger Aperitif und als spannender Begleiter zu gegrilltem
Fisch, Poulet oder Dessertwein zum Käse oder zu einer feinen
Zigarre.