

WEINGUT AM KAISERBAUM

Hammel-Hundinger



2023 GEWÜRZTRAMINER & RIESLING fruchtig

Rebsorten 65 % Gewürztraminer, 35 % Riesling

Boden Sandiger Lehm mit Kalkanteil

Vinifikation Vergärung im kleinen, gekühlten Edelstahltank

Empfohlene Trinktemperatur 8 – 10 °C

Ideale Trinkreife 2024 – 2029

Analyse 11,5 % ~ 25,7 g/l Restsüße ~ 6,1 g/l Fruchtsäure

Füllmenge 0,75 Liter

Kurzbeschreibung

Die Vermählung der beiden Sorten hat eine lange Tradition. Wir pflegen diese Cuvée aber aus der vollen Überzeugung, dass die frische Säure des Rieslings perfekt mit der aromatischen Fülle des Traminers harmoniert. Das Bukett verströmt Rosenduft und Limette, am Gaumen sorgt eine feine Restsüße für Ausgewogenheit und Trinkspaß. Passt beispielsweise sehr gut zu frischem Ziegenkäse mit Feigen.

Gutseigene Klassifikation

Literwein ~ Gutswein ~ **Kaiserbaum Wein** ~ Kaiserbaum Gold Wein Spitzenweine, die sich von unseren Gutsweinen durch ein Mehr an Lagencharakter und Eleganz abheben. Die längere Fassreife verleiht den Weinen Fülle und Komplexität.

Wein Nr. 38

Weingut am Kaiserbaum ~ Hammel-Hundinger

Familie Hundinger ~ Weisenheimer Straße 4 ~ D-67229 Gerolsheim Pfalz ~ t +49 (0) 6238/3562
info@weingut-am-kaiserbaum.de ~ www.weingut-am-kaiserbaum.de ~ www.mywaytofeelglock.de

Das Weingut am Kaiserbaum ist anerkannter „Partnerbetrieb Naturschutz“ des Landes Rheinland-Pfalz

