

2025 GEWÜRZTRAMINER Homburg Gössenheim Lagenwein

Qualitätswein | Trocken



ANALYSE

Restzucker 5,5 g/l
Säure 5,4 g/l
Alkohol 13,0 % vol.

Vegan

LAGE

Namenspatron der Lage Homburg in Gössenheim ist die zweitgrößte Burgruine Deutschlands inmitten der bedeutendsten Naturschutzgebiete Europas. Die Böden sind mit kleinen Splittern des Wellenkalkes durchsetzt und mit Lösslehm gemischt. Die Rebhänge sind nach Süden geneigt und haben eine Hangneigung zwischen 25 und 50 %. In Gössenheim liegen knapp 70 % unserer Rebflächen. Der Weißburgunder wächst an der Homburg, direkt unterhalb der Burgruine. Im August kurz vor dem Reifebeginn werden die Trauben nochmals halbiert, damit die volle Kraft des Rebstockes in jede verbleibende Beere transportiert wird. Die Trauben werden dann bei der Lese in mehreren selektiven Lesedurchgängen geerntet, um nur 100% gesundes und vollreifes Lesegut in den Keller zu bringen.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Elegante Rosenaromen mit leichten Vanilletönen, Duft nach Litschi, gelber Melone und Mango. Ein Hauch von Marzipan und feiner Muskatnote. Wunderschönes Zusammenspiel dieser Fruchtaromen, fein abgestimmte Säure mit langem Nachhall.

SPEISENEMPFEHLUNG

Zu gebratener Enten- oder Gänseleber mit Spargel oder Schwarzwurzel oder auch krossem Spanferkel mit pikantem Rahmsauerkraut. Asiatische Gerichte mit scharfem Curry, gegrillte Krebstiere mit Ingwer-Curry-Butter und Orangenschaum.

ZUTATEN | NÄHRWERTE | ALLERGENE



Kellereigasse 14 | 97776 Eußenheim
Tel. 09353 7632 | info@weingut-hoefling.de