

# ANSELMANN GEWÜRZTRAMINER SPÄTLESE

Gewürztraminer é uma casta de uva branca da família da *Vitis vinifera*, originária da região da Alsácia, França. Produz vinhos com toques picantes, o que explica em parte sua denominação, pois "Gewürz" significa "tempero" em alemão.



Pfalz - Alemanha



100% Gewürztraminer



Após desengace e suave prensagem, ocorre a pré-clarificação em tanques de aço inoxidável a 8°C por cerca de um dia. Em seguida, a fermentação alcoólica ocorre a 12-16°C em um tanque de aço inoxidável temperatura controlada.



Envelhece 4 meses em tanques de aço inoxidável.

## ANÁLISE SENSORIAL



Cor dourada brilhante.



Aroma apresenta buquê de flores, lembrança de rosas, manga, maracujá e damascos.



Na boca, elegante e aromático, com um sutil acidez e persistente retro gosto.



Temperatura de serviço entre 10°C a 12°C.



Harmoniza com doces, queijos fortes e patês.

## ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 9,24%

Açúcar: 74,7 g/l

Acidez Total: 5,7 g/l

PH: 3,61



Acesse o QR CODE  
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA  
VINHOS do MUNDO