

WEINGUT AXEL BAUER



Gewürztraminer Grand Vin 2020

Komplex und vielschichtig, intensiv und fordernd. Spannende Interpretation dieser historischen Rebsorte.



Jahrgang:	2020
Qualitätsstufe:	Badischer Landwein
Rebsorte:	Gewürztraminer
Boden:	Granit
Geschmack:	Trocken
Ausbau:	Gebrauchtes franz. Pièce
Farbe:	Mittleres Gelbgold mit zart-grünen Reflexen

Duft:	Feiner, zarter Rosenduft, auch würzige Anklänge; dazu etwas Zitrone, Limette sowie Noten von gerösteten Haselnüssen.		
Mund:	Sehr jung, noch fast schüchtern; zeigt dennoch bereits viel Struktur, dabei elegant und fein. Am Gaumen zeigt sich Vanilleschote, nochmals Röstaromen und sogar etwas Muskatnuss; noch ganz am Anfang seines Lebens		
Trinkreif:	2022 - 2028	Trinktemperatur:	12 °C
Speisen:	Die Klassiker sind Gänseleber und Münster-Käse, jedoch eher in der sehr aromatischen oder edelsüßen Ausführung. Durch den sehr feinen und eleganten Charakter des Gewürztraminer Grand Vin bevorzugen wir deshalb eher etwas ungewöhnlichere Kombinationen: zu Austern nature, zu getrüffelten Jakobsmuscheln oder zu mild-würzigen Schafsmilch- und Ziegenkäsen.		

Alkohol:	15,0 % vol	Restzucker:	5,4 g/l
Säure:	8,0 g/l		
Glasempfehlung:	Rieslingglas	Karaffieren:	Ja, 4h