



# MÜLLER - DR. BECKER

## Gewürztraminer Sauloch

-Verführer mit Rosenduft-

Lage:	Dalsheimer Sauloch
Boden:	Lehmboden (Typizität und Fruchtigkeit im Wein), Kalkmergel (Mineralität)
Jahrgang:	2023
Alter der Reben:	25 Jahre
Rebsorte:	100% Gewürztraminer
Alkohol:	10,5 %
Fruchtsäure:	6,7 g/l
Fruchtzucker:	40,1 g/l

In dem pfälzischen Weindorf Rhodt steht ein sortenreiner, etwa 400 Jahre alter Gewürztraminerweinberg. Schon dieses Denkmal der Weinkultur verweist darauf, dass der Gewürztraminer eine der ältesten, auch heute noch angebauten Rebsorten ist. Einzelne Forscher vermuten eine griechische Herkunft. Umstritten ist, ob der Ort Tramin in Südtirol als Herkunftshinweis verwertbar ist. Immerhin wurde dort bereits im 15. Jahrhundert Traminer als Messwein an die Klöster geliefert. In Deutschland belegen historische Dokumente die Existenz der Sorte für das 16. Jahrhundert; damals gab es eine Anbauempfehlung für diese Sorte.

**Geschmack:** Das aromatische Bukett, ergänzt durch einen herbwürzigen Fruchtgeschmack, macht den Gewürztraminer zu einer Sorte für Liebhaber aromatischer Weine. Feine Aromen nach Rose und Nelke. Angenehme Restsüße

**Passt zu:** asiatischer Küche, solo oder zur Crème brûlée. Zu kräftigen reifen Schimmelkäse.

**Trinktemp.:** 10°C

**Weingut Müller-Dr.Becker ist empfohlen in :**

