

Garlìder-Gewurztraminer, DOC

Het wijnhuis:

Garlìder is een klein wijnhuis in Trentino Alto Adige, dat naast wijn ook appels verbouwt. Het wijngoed van de in 1974 geboren Christian Kerschbaumer ligt midden in het Eisacktal in het plaatsje Feldthurns. Voorheen verkochten Christian en zijn vader Alois hun druiven elk jaar aan een plaatselijke coöperatie, maar in 2000 besloten ze om zelf wijn te maken.

Het kleine wijngoed van 5 ha is voornamelijk beplant met Gruner Veltliner, Gewurztraminer, Muller-Thurgau, Sylvaner, Kerner en Pinot Grigio. Christian heeft ook blauwe varianten: Blauburgunder en Vernatsch. De wijngaarden liggen op steile hellingen (tot 50 graden) tussen de 600 en 850 meter. De wijngaarden zijn gericht op het Zuiden, Zuid-Westen en Oosten. De rotsbodem is bedekt met een dun laagje klei, gemixt met schist en quartzkristallen, PH ligt tussen 6,1 en 6,9. De grote verschillen tussen dag en nachttemperatuur die vooral in het oogstseizoen opvallend zijn, zorgen voor levendige maar stevige wijnen met een fundament van mineralen, verfrissend fruit en een frisse zuren.

Garlìder is biologisch gecertificeerd en gebruikt volgens de regels dus absoluut geen chemische bestrijdingsmiddelen. Bijzonder is echter het gebruik van de druif-eigen gistcellen. In de kleine kelder van Christian staan naast rvs tanks vooral grote houten vaten. Hij gebruikt grote eiken vaten en grote ovale Sloveense vaten van acacia hout.

Productiebeschrijving:

De druiven worden met de hand geplukt, onsteeld en geperst in de pneumatische pers. Christian Kerschbaumer maakt bij voorkeur gebruik van de druif-eigen gistcellen. De Gewurztraminer rijpt in grote vaten.

Smaak:

Elegant, aromatisch, karakteristiek.

Bouquet:

Intens karakteristiek bouquet.

Kleur:

Goudgeel

Serveertips:

Heerlijk bij sterke kazen, gekruide (maar niet te hete) gerechten.



Algemene informatie Producent:

Land:	Italië
Streek:	Trentino Alto Adige
Naam:	Garlìder
Plaats:	Velturmo
Jaarlijkse productie wijngaard:	14000
Oppervlakte wijngaard:	4
Methode:	certified organic

Kenmerken van deze wijn:

Wijn type:	wit
Jaartal:	2006
Aantal fl. p/jr.:	1200
Classificatie:	DOC
Inhoud:	7,5 dl
Alcohol %:	14,5%
Druiven:	100% Gewurztraminer
Leeftijd stokken:	nb
Bewaren:	3-4 jaar.
Beste temperatuur:	12°-14°C.