

Südtiroler Gewürztraminer Passito DOC “Cresta”



Wenn man einen unserer Weine einen “Shooting Star” nennen kann, so ist dies der “Cresta”. Obwohl er erst 1999 zum ersten Mal produziert wurde, hat er auf Anhieb von sich reden gemacht, was auch zahlreiche Preise und Auszeichnungen auf nationalen und internationalen Verkostungen belegen.

Der „Cresta“ wird auf dem Kristplonerhof in Gunt Schna angebaut. Nur die besten und gesundesten Trauben – die Sorte ist Gewürztraminer – des Weinbergs können für diesen Wein genommen werden. Diese werden im Herbst geerntet und dann ca. 5 Monate lang getrocknet. Erst dann werden sie gepresst und der Saft mit eigens dafür selektionierten Hefen vergoren. Man erhält einen süßen, goldgelben Wein, mit Noten nach Orangenschalen, nach Honig und getrockneten Früchten – in wenigen Worten, einem guten Passito.

Der „Cresta“ wird am besten zu Süßspeisen und pikanten Früchten getrunken, besonders Blauschimmelkäse wie Roquefort und Gorgonzola. Dessertweine sind sehr lange haltbar und werden, je nach Geschmack, bei einer Temperatur von 12 bis 18 °C getrunken.

Rebfläche: 2 ha
Erziehungsform: Guyot
Boden: sandiger Porphyrboden
Ertrag: 1500 l/ha
Sorte: Gewürztraminer (100 %)
Ausbau: Edelstahl
Säure: 8,0 g/l
Restzucker: 205 g/l
Alkohol: 10,5 % vol