

TASCHLERHOF

Gewürztraminer

Eisacktal DOC Südtirol



Jahrgang:	2023
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Taschlerhof
Traubensorten:	Gewürztraminer
Alkoholgehalt:	14.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	8-10°

Ein trocken ausgebauter Gewürztraminer, der zu 30% in grossen Holzfässern und 70% im Stahltank reifte. Im Bouquet zeigen sich typische Aromen von Litschi, Rosen, türkischem Honig und Gewürzen, dazu Noten von getrockneten Orangen und Quitten Gelee. Am Gaumen mit eleganter Struktur, wunderbar zugänglich, mit fruchtiger Frische und zarter, feinherber Würze im Finale.

Empfehlung

Als charaktvoller Apéro in Begleitung von würzigen Snacks, zu dezerten indischen Curry Gerichten, oder auch Gemüse und Krustentiere vom Grill.

Produzent

Steil und sonnig. Die südöstlich ausgerichteten Weinberge im Eisacktal kurz vor Brixen sind das Terroir der Weißweine vom Taschlerhof. Von 530 bis 730 Meter Meereshöhe zieht sich der von Trockenmauern gestützte Weinberg fast vertikal den Sonnenhang hinauf. In dieser extremen Lage gelingt Weinkultivierung nur mit viel Handarbeit. Peter Wachtler kennt das, er ist hier geboren und aufgewachsen, schaute schon als Bub seinem Vater bei der Arbeit zu und half, wo er konnte. Später, nach Abschluss der Landwirtschaftsschule, entschied er im Jahr 2000 selbständiger Winzer zu werden, mit allem was dazu gehört: Anbau, Kelterung, Vermarktung. Heute werden auf dem Taschlerhof rund 45.000 Flaschen produziert. Bei Familie Wachtler gehen Wein- und Gastkultur eine partnerschaftliche Verbindung ein. Peter Wachtler führt das Weingut, während seine Frau Margit das elterliche Hotel in Gufidaun leitet. Die Töchter schnuppern in beide Betriebe rein: Sie helfen im Service oder an der Rezeption mit; und sobald die Zeit reif ist, packen sie auch beim Wimmen fleißig mit an. Jeder von ihnen ist ein unabhängiger Charakter, aber als Familie machen sie gemeinsame Sache.

