



# SEPPI

WeinGut



## panicum 2018

### *Südtiroler Gewürztraminer Spätlese*

Dritter Jahrgang  
Rebsorte: Gewürztraminer  
Flaschenanzahl: 1250

#### **Verkostungsnotizen:**

Reife Beeren, weiße Blüten, mit einem Anflug von Rosenblättern und ätherischen Ölen in der Nase; am Gaumen geprägt von einer voluminösen Struktur, in der sich Fruchtsüße und Senfkorn-Aromen miteinander verbinden; im Abgang Edelsüße und zartbittere Aromatik, sehr lang

#### **Lage und Boden:**

Einzellage: Panigl  
450 m Meereshöhe  
Ausrichtung nach Südosten  
leichte Hangneigung  
humoser, lehmiger Sand- und  
Moränenboden

#### **Anbau:**

biodynamische Wirtschaftsweise  
sanfter Rebschnitt  
Bodenbearbeitung und Einsaaten  
Einsatz von Tees und biodynamischen  
Präparaten zur Pflanzenstärkung  
viel Handarbeit zum richtigen Zeitpunkt  
sorgfältige Lese: Oktober

#### **Vinifizierung:**

24h Maischekontakt  
Spontangärung im großen Holzfass  
8 Monate im Eichenfass auf der Hefe  
Abfüllung im Juni 2019

#### **Analytische Daten:**

Alkohol: 15 % Vol  
Restzucker: 30 g/l  
Säure: 5,4 g/l

#### **Zum Namen panicum:**

Diese Einzellage hat den Riegelnamen Panigl. Der Name „Panigl“ taucht in der Dorfgeschichte erstmals Mitte des 13. Jahrhunderts auf. Er deutet wahrscheinlich darauf hin, dass diese Gegend als Hirseacker (Hirse = lat. panicum) verwendet wurde und mit Borstenhirse (lat. setaria) bepflanzt war.

Werner Seppi | Preystraße 18 A | 39052 Kaltern, Südtirol  
+39 335 538 39 10 | info@seppi.wine | www.seppi.wine



CERTIFIED  
BIODYNAMIC®



Organismo di controllo autorizzato  
dal MIPAAF IT BIO 013  
Agricoltura Italia, operatore controllato  
BZ-00744-AB