



SEPPi
WeinGut



panicum 2016 *Südtiroler Gewürztraminer*

Erster Jahrgang
Rebsorte: Gewürztraminer
Flaschenanzahl: 1600

Verkostungsnotizen:

Hochfarbig goldgelb, intensiv duftig nach Gewürznelken und Zimtstangen, süßfruchtig nach kandierten Orangen und frischer Bergamotte, im Mund lang anhaltend, mit intensivem Aromafinale

Lage und Boden:

Einzellage: Panigl
520 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: Anfang September

Vinifizierung:

24h Maischekontakt
Spontangärung im großen Holzfass
8 Monate im Eichenfass auf der Hefe
Abfüllung im Juni 2017

Analytische Daten:

Alkohol: 14,5 % Vol
Restzucker: 10,6 g/l
Säure: 5,9 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