



Gelber & Roter Traminer 2017

Sorte	Der Traminer ist eine historische Rebsorte und es gibt zahlreiche Spielarten. Zwei davon sind der Gelbe und der Rote Traminer. Bekannter ist allerdings der Gewürztraminer. Der Gelbe Traminer mit seinen gelblich gefärbten Trauben bringt ein feines Bukett, das an Honig erinnert. Der Rote Traminer hat rosa bis bräunlich gefärbte Schalen, ergibt aber ebenfalls einen Weißwein. Das Bukett erinnert an Rosenduft und bringt eine würzige Komponente. Der Traminer bringt stets kräftige Weißweine mit intensiver Aromatik, die sehr gut lagerfähig sind.
Herkunft und Boden	Der Boden ist geprägt von starken Kiesbänken und Sand, er ist mäßig trocken, der Oberboden ist kräftig und mit etwas Lehm durchsetzt. Ein Teil der Reben steht auf Schiefer.
Alter der Reben Erntezeit	bis zu 50 Jahre erfolgte ausschließlich von Hand im September 2017
Ausbau	traditionell werden Traminer Trauben kurz vor der Pressung einige Zeit mit den Schalen in Kontakt belassen (fermentiert) um Fruchtaromen aus den Schalen auszulaugen und die typische Aromatik zu betonen. Der Traubensaft wird in Holzfässern vergoren und auf der Feinhefe ausgebaut, dies verleiht dem Wein Reife und Stabilität.
Alkohol Restzucker Säure	13,3 % Vol. 1,0 g/l 4,2 g/l
Beschreibung	leuchtendes, helles Strohgelb in der Farbe, in der Nase feiner Duft nach Ananas und reifer Birne mit Anklängen von Honig, dahinter Feuerstein, am Gaumen Noten von Steinobst und Rosen, feine Würze, sehr dicht, vollmundig, fein und lang anhaltend, komplexe Struktur
Optimale Trinkreife	2017 – 2020 bei guter Lagerung (12 - 14 °C)
Speisempfehlung	idealer Partner für die leichte asiatische Küche mit scharfen Gewürzen, passt auch hervorragend zu Gänseleber, Leberparfait, sowie zu Käse.
Trinktemperatur	Wir empfehlen 10 - 12 °C für eine optimale Entfaltung der feinen Aromen.