



Gelber & Roter Traminer 2015

Sorte	Der Traminer ist eine der ältesten bekannten Rebsorten und es gibt zahlreiche Spielarten. Zwei davon sind der Gelbe und der Rote Traminer; wobei der Gelbe Traminer gelblich gefärbte Trauben mit feinem Bukett aufweist, 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	bis zu 45 Jahre
Erntezeit	im Oktober 2015, von Hand gepflückt
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	13,3 % Vol.
Restzucker	6,8 g/l
Säure	4,9 g/l
Beschreibung	helles Goldgelb in der Farbe, in der Nase Citrus und Grapefruit mit Impressionen von Rosen und Honig, am Gaumen vollmundig und weich mit feiner, würziger Süße, sehr animierend, hervorragender Speisebegleiter zu scharfen Gerichten
Optimale Trinkreife	2017 – 2020 bei guter Lagerung (12 - 14 °C)
Speisenempfehlung	Der Wein ist ein 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.