



## Gelber & Roter Traminer 2021

<b>Sorte</b>	Der Traminer ist eine historische Rebsorte und es gibt zahlreiche Spielarten. Neben dem bekannten Gewürztraminer findet sich auch noch der Gelbe und der Rote Traminer. Das Aroma der Trauben spiegelt sich im Wein wider, und so findet sich beim gelblich gefärbten Gelben Traminer eine feine Honignote, beim Roten Traminer erinnert das Aroma an Rosen. Alle Traminer Variationen bringen kräftige Weißweine mit intensiver Aromatik und gutem Lagerpotential.
<b>Herkunft und Boden</b>	Die Reben wachsen auf Schiefer, der mit weißem Quarz durchsetzt ist, die Parzelle ist nach Nord-Ost ausgerichtet, sehr windreich und verhältnismäßig kühl.
<b>Ernte</b>	es wird ausschließlich von Hand geerntet
<b>Ausbau</b>	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 nach der Gärung auf der Feinhefe (sur lie) über 12 Monate ausgebaut, dies verleiht dem Wein eine vollmundige Cremigkeit, Schmelz am Gaumen und Tiefe im Charakter
<b>Alkohol</b>	14,5 % Vol.
<b>Restzucker</b>	2,0 g/l
<b>Säure</b>	4,7 g/l
<b>Beschreibung</b>	Strahlendes Goldgelb, in der Nase Aromen von gelben Früchten mit Anklängen von Honig, am Gaumen vollmundig, cremig mit Impressionen von Rosenblüten unterlegt mit exotischen Fruchtnoten, lang anhaltend
<b>Optimale Trinkreife</b>	5 bis 15 Jahre bei guter Lagerung (12 - 14 °C)
<b>Speisenempfehlung</b>	idealer Partner für die leichte asiatische Küche mit scharfen Gewürzen, zu leichten Speisen, zu orientalischer Küche sowie zu Käse
<b>Trinktemperatur</b>	Wir empfehlen 10 - 12 °C für eine optimale Entfaltung der feinen Aromen.