

Gelber & Roter Traminer
2024

Sorte	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.
Herkunft und Boden	Die Reben wachsen auf Schiefer, der mit weißem Quarz durchsetzt ist, die Parzelle ist nach Nord-Ost ausgerichtet, sehr windreich und verhältnismäßig kühl.
Ernte	es wird ausschließlich von Hand geerntet
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 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
Alkohol **Restzucker** **Säure**	12,0 % Vol. 2,1 g/l 5,7 g/l
Beschreibung	Strahlendes Weißgold in der Farbe, fein würzig in der Nase mit Aromen, die an Rosenblüten erinnern, am Gaumen zart würzige Note, leicht aromatisch mit pfeffrigem Abgang
Optimale Trinkreife	7 bis 10 Jahre bei guter Lagerung (12 - 14 °C)
Speisenempfehlung	idealer Partner für die asiatische Küche mit scharfen Gewürzen, zu leichten Speisen, zu orientalischer Küche sowie zu Käse
Trinktemperatur	Wir empfehlen 10 - 12 °C für eine optimale Entfaltung der feinen Aromen.