



Gelber & Roter Traminer 2016

Sorte	Der Traminer ist eine historische Rebsorte 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 größte Teil der Reben steht auf Schieferböden, die mit einem hohen Quarzanteil durchsetzt sind, auf der Westseite des Neusiedler Sees
Alter der Reben Erntezeit	bis zu 46 Jahre im Oktober 2016, 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 Restzucker Säure	14,0 % Vol. 3,7 g/l 4,9 g/l
Beschreibung	helles Goldgelb in der Farbe, in der Nase intensiver Duft nach Rosen mit Impressionen von Rosinen, am Gaumen zarte Noten nach Pfirsich unterlegt mit feiner Süße und pikantem Finish; hervorragender Speisebegleiter zu scharfen Gerichten
Optimale Trinkreife Speisenempfehlung	2017 – 2020 bei guter Lagerung (12 - 14 °C) 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.