



Gelber & Roter Traminer 2018

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 2018
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	13,5 % Vol. 1,0 g/l 4,7 g/l
Beschreibung	Strahlendes Strohgelb in der Farbe, in der Nase lebendige, blumige, exotische Fruchtnote, die an Mandarinen, Marillen und Ananas erinnert, zarter Rosenduft. Am Gaumen reichhaltige, komplexe Struktur, mit Aromen nach Rosenblüten, harmonisch mit langem Abgang
Optimale Trinkreife	2020 – 2030 bei guter Lagerung (12 - 14 °C)
Speisenempfehlung	idealer Partner für die leichte 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.