



TRAMINER AUSLESE

WEISSWEIN edelsüß

Artikelnummer: 1917



DE-ÖKO-003

Traminer ist höchstwahrscheinlich eine der Ursorten Mitteleuropas und zeichnet sich durch fruchtige, beinahe exotische Aromen aus.

96° Oechsle. Zum Teil Ganztraubenpressung, Kaltgärung mit 14 bis 16 Grad mehrere Wochen, zur Erhaltung von Frische und Frucht im Edelstahltank, schonende Filtration mit Kieselgur- und Kerzenfilter.

Im Glas goldfarben mit Anklängen von reifen Mirabellen, gelben Äpfeln und Birnen. Am Gaumen optimale Balance zwischen Cremigkeit und Frische, ein vielschichtiger Wein mit langem Abgang und viel Potential.

Ein hervorragender Aperitif, aber auch spannend zu asiatischer Küche oder nicht zu süßen Desserts.

Jahrgang:	2019
Rebsorte:	Traminer
Herkunft:	Württemberg, Deutschland
Boden:	Keuper
Flaschengröße:	0,5l

Alkohol:	10,5 % vol.
Restzucker:	40 g/l.
Säure:	6,1 g/l.
Reifepotenzial:	bis 2030
Serviertemperatur:	10 Grad
Hinweis:	Enthält Sulfite