

## Gelber & Roter Traminer 2023

Sorte Der Traminer ist eine historische Rebsorte und es gibt zahl-

reiche 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 durch-

setzt 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
 13,0 % Vol.

 Restzucker
 1,1 g/l

 Säure
 5,6 g/l

Beschreibung Goldgelbe Farbe, in der Nase traubiges Aroma, das an Rosen

und Honig erinnert und sich am Gaumen widerspiegelt,

würziger Abgang mit Zitrusnote

Optimale Trinkreife 5 bis 15 Jahre bei guter Lagerung (12 - 14 °C)

Speisenempfehlung idealer Partner für die leichte asiatische Küche mit scharfen Ge-

würzen, zu leichten Speisen, zu orientalischer Küche sowie zu

Käse

**Trinktemperatur** Wir empfehlen 10 - 12 °C für eine optimale Entfaltung der feinen

Aromen.