



## Gelber & Roter Traminer 2018

<b>Sorte</b>	<p>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.</p> <p>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 käftige Weißweine mit intensiver Aromatik, die sehr gut lagerfähig sind.</p>
<b>Herkunft und Boden</b>	<p>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.</p>
<b>Alter der Reben</b>	<p>bis zu 50 Jahre</p>
<b>Erntezeit</b>	<p>erfolgte ausschließlich von Hand im September 2018</p>
<b>Ausbau</b>	<p>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.</p>
<b>Alkohol</b>	<p>13,5 % Vol.</p>
<b>Restzucker</b>	<p>1,0 g/l</p>
<b>Säure</b>	<p>4,7 g/l</p>
<b>Beschreibung</b>	<p>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</p>
<b>Optimale Trinkreife</b>	<p>2020 – 2030 bei guter Lagerung (12 - 14°C)</p>
<b>Speisenempfehlung</b>	<p>idealer Partner für die leichte asiatische Küche mit scharfen Gewürzen, zu leichten Speisen, zu orientalischer Küche sowie zu Käse.</p>
<b>Trinktemperatur</b>	<p>Wir empfehlen 10 – 12 °C für eine optimale Entfaltung der feinen Aromen.</p>

## 2018 - Großartig

*Ein warmer und trockener Jahrgang, mit extrem früher Ernte und perfekt reifen Trauben. Die Weine sind überaus zugänglich und ausdrucksstark.*

*Nach einem warmen und trockenen Jänner, zeigt sich der Winter spät, der erste März ist mit bis zu minus 15 Grad der kälteste Wintertag. Der Frühling kommt mit kräftigen Föhnwinden und Anfang April hat es bereits plus 20 Grad. Die Reben beginnen zwei Wochen früher als sonst mit dem Austrieb. Ende April hat es dann schon bis zu 30 Grad und der Vegetationsvorsprung vergrößert sich weiter. Nach der Blüte Mitte Mai, geht das Wachstum unglaublich rasant voran, was normal in fünf Wochen wächst, sprießt in 14 Tagen, damit ist mit der Arbeit kaum nachzukommen.*

*Die ersten Monate sind extrem trocken, nur vereinzelt gibt es Gewitter, und diese können ziemlich heftig ausfallen, mit örtlich großen Unterschieden an Wassernachschub. Juli und August sind weiterhin heiß und trocken, aber von hoher Luftfeuchtigkeit geprägt. Eine Kaltfront Mitte August fördert den Fortschritt der Reife und die Lese setzt erwartungsgemäß früh, schon am 20. August, ein. Vor allem bei den dünnchaligen Sorten, wie St. Laurent und Pinot Noir, muss man sich mit der Ernte beeilen, um nicht zu viele Schrumpfbeeren (Rosinenbeeren) zu bekommen. Aufgrund der Hitze ernten wir nur am Vormittag. Im Keller ist effiziente Kühlung von Vorteil, um die feine Frucht der kerngesunden Trauben über die Gärung zu tragen. Mitte September ist die Ernte abgeschlossen, so früh wie nie zuvor.*

### **Das Weingut Umathum in Frauenkirchen**

ist vor allem für seine authentischen Rotweine bekannt, doch Josef Umathum keltert auch einige sehr faszinierende Weißweine. Er hat die ursprüngliche, pannonische, weiße Rebsorte Lindenblättriger im Burgenland wieder belebt, und es werden auch die seltenen Sorten Gelber Traminer und Pinot Gris angebaut.

Mit etwa 85 Prozent der Rebfläche bilden die österreichischen Rotweinsorten Zweigelt, Sankt Laurent und Blaufränkisch den Schwerpunkt der 40 Hektar Rebfläche. Auf beiden Ufern des Neusiedler See wird eine reichhaltige Vielfalt an verschiedenen Böden von Schiefer, Kalk, Lehm und Kieselstein bewirtschaftet. Die wichtigsten Lagen heißen **Ried Hallebühl, Vom Stein, Haideboden und Kirschgarten**, wo sich auch die einzige Stein-Terrassenanlage des Burgenlandes befindet.

„Pflanzen haben ein Gedächtnis, um diese Genetik zu bewahren, selektionieren wir unsere Reben aus unseren uralten Weingärten“, so Josef Umathum über die Arbeit im Weingarten. Das Weingut arbeitet in überschaubaren Strukturen, nach biologischen Richtlinien, die sich an der Philosophie von Rudolf Steiner orientieren. Das Ziel ist es, reife und gesunde Weintrauben unversehrt in den Keller zu bringen, daher gibt es ausschließlich handverlesene Trauben. Die Kellerarbeit ist schonend und der Ausbau erfolgt vor allem in Holzfässern.

Als einer der Wenigen bringt das Weingut Umathum seine hochwertigen Lagenweine erst nach über drei Jahren Lagerung am Weingut zum Verkauf.

*Auszeichnungen: Falstaff Winzer des Jahres 1990; A la Carte Trophée Gourmet 1992; Burgundy Style Trophy – London 1995, Decanter Sweet White Trophy 2004 und 2012, Decanter Gold und Regional Trophy 2008 und 2012, Vinalies D'Or – Paris 2001, Vinaria – Rotwein Trophy 2005, Winzer des Jahres in Polen 2008, uvam.*

Weingut Familie Umathum

7132 Frauenkirchen – St. Andräer Straße – Österreich – Telefon 02172/2440 – Fax 02172/21734

e-mail: [office@umathum.at](mailto:office@umathum.at) - internet: [www.umathum.at](http://www.umathum.at)