



Gelber Traminer 2017 SALONWEIN

Sorte:	Gelber Traminer, Qualitätswein
Ried:	Rosenberg
Lage:	Gmoa
Boden:	Extrem schottrig (Ablagerungen einer Urdonau)
Ernte:	Handgelesen im Oktober
Verarbeitung:	Kontrollierte Vergärung in Edelstahltanks
Ausbau:	Bis zum Abfüllen auf der Feinhefe
Analytik:	14,5 vol%alc. 4,1 g/l Säure 1 g RZ trocken
Beschreibung:	Klassischer Wildrosenduft, aromatisch-betörendes Parfüm mit exotischen Anklängen, am Gaumen fulminanter Einstieg, zarte Süße verdeckt die dezente Herbe, breiter Aromabogen der viele florale Noten (Wildrosen, Veilchen, Flieder) aber auch Exotik und Gewürze einschließt, feurig vom Alkohol ergänzt, langer Nachhall, wunderschönes Sortenbeispiel.
Speiseempfehlung:	Sehr gut geeignet als Aperitif, zur asiatischen Küche oder zu diversen Nachspeisen