



Gelber Traminer 2020

| | |
|-------------------|---|
| 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. 4,9 g/l Säure 1,3 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 |