

Roter Traminer

BIO 

Jahrgang: 2025

Herkunft: Bad Pirawarth – Weinviertel/Austria

Riede: Saubergen

Boden: lehmiger Löss

Alkohol: 13,0 vol. % halbtrocken

Ausbau: im Edelstahltank

Abfüllung: November 2025 / 0,75 l

Magnumflaschen auf Bestellung

Trinktemperatur: 9 ° C

Trinkreife: bis 2040



Weinbeschreibung:

Der Rote Traminer ist eine der ältesten europäischen Rebsorten.

Rosenblüten, Gewürznelken und etwas Muskat, elegant und würzig.

Lage:

Saubergen – gleich hinter der Kellergasse gelegen - leichter Hang Richtung Hochleithenwald, kurze Zeilen, Lehm/Löss bietet ideale Voraussetzungen für den Roten Traminer.

Weingarten:

mittlerer Anschnitt, nach dem Austrieb ausbrechen der Doppel-u. Hirntriebe, Traubenfreistellung sofort nach der Blüte, ganzjährige Begrünung in jeder 2. Fahrgasse, zertifizierte biologische Bewirtschaftung und nachhaltig Austria.

Vinifikation:

Späte Lese, Maischestandzeit, schonende und langsame Pressung. Gärung im Edelstahltank, danach Reifung auf der Vollhefe bis November 2025, Klärung und Flaschenfüllung.

Speiseempfehlung:

Essen mit leichter Schärfe und zu Leberpasteten, passend auch zum Dessert.
Ein Erlebnis zum Käse!

Zum Wohl!

