

Roter Traminer Privat BIO



Jahrgang: 2023

Herkunft: Bad Pirawarth – Weinviertel / Austria

Boden: lehmiger Löss

Alkohol: 11,5 vol. % lieblich

Ausbau: Edeltank

Abfüllung: Februar 2024 / 0,75 l
Magnumflaschen auf Bestellung

Trinktemperatur: 10 ° C

Trinkreife: bis 2038

Weinbeschreibung: Der Rote Traminer ist eine der ältesten europäischen Rebsorten. Unser Roter Traminer in einer speziellen Ausbauart. Anregender Duft nach Rosengarten, saftige Fruchtsüße, spannt einen langen Bogen am Gaumen. Von sehr guter Haltbarkeit!

Boden: vom Löss geprägt, im Untergrund Lehm; gute Wasser- und Nährstoffspeicherkapazität, bringt fruchtige und vollmundige Weine.

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.

Vinifikation: Maischestandzeit, schonende und langsame Pressung. Gärung im Edeltank, danach Reifung auf der Feinhefe bis Jänner 2024, Klärung und Flaschenfüllung Ende Februar 2024.

Speiseempfehlung: Essen mit leichter Schärfe, zu Käse und zu Leberpasteten, passend auch zum Dessert.

Zum Wohl!