

Roter Traminer Privat BIO

Jahrgang: 2025

Herkunft: Bad Pirawarth – Weinviertel/Austria

Riede: Hamert – grenzt an den Hochleithenwald

Boden: lehmiger Löss

Alkohol: 10,0 vol. % süß

Ausbau: im Edelstahltank

Abfüllung: November 2025 / 0,75 l

Magnumflaschen auf Bestellung

Trinktemperatur: 10 ° C

Trinkreife: bis 2040



Weinbeschreibung:

Der Roter Traminer ist eine der ältesten Rebsorten. 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, biodiversitätsfördernde ganzjährige Begrünung in jeder 2. Fahrgasse, zertifizierte biologische Bewirtschaftung.

Vinifikation:

Maischestandzeit, schonende und langsame Pressung. Gärung im Edelstahltank, Klärung und Flaschenfüllung Ende November 2025.

Speiseempfehlung:

Essen mit leichter Schärft, zu Käse und zu Leberpasteten, passend auch zum Dessert.

Zum Wohl!

