

TRAMINER Elementum

- Herkunft: Niederösterreich, AUSTRIA
- Terroir, Lage: Auf 300m Seehöhe, steil nach Süden geneigt, befindet sich der sehr sonnenexponierte Traminer-Weingarten. Der Boden ist locker und gut drainagiert und ermöglicht so die Lese von hochreifen Trauben ohne Edelfäule (Botrytis).
- Vinifikation: Hochreife Trauben ca. 2 Wochen mit den Schalen vergoren, 6 Monate auf der Feinhefe im Edelstahl gereift.
- Charakteristik: Helles Oranengelb mit Silberreflexen, elegante Exotik mit Nuancen von Orangenmarmelade, Rosenblüten und Ingwer. Würzige Ausprägung, straff und engmaschig mit strukturiertem Gerbstoff, frisch und mineralisch, salzige Noten und feines Fruchtspiel im Abgang.
- Speisenempfehlung: Wildgeflügel, Gänseleber verfeinerten Gerichten



Qualitätswein

trocken

Alk.: 13,0 % Vol.

Enthält Sulfite

