



TRAMINEC

2020

Vol. Alkohol:	12,5%
Säure:	5,96 g/l
Restzucker:	1,7 g/l
PH-Wert:	3,74
Schwefelzugabe:	75 mg/l
Trinkreife:	2012 bis 2028
Alter der Reben:	11 Jahre
Verschlussart:	Kork
Lesedatum:	17.9.2020
Abfülldatum:	5.5.2022
Flaschengrößen:	0,75 l



„Intensive Nase. Vielschichtige Aromen nach Wiesen- und Almkräuter. Etwas reife exotische Frucht und dunkle Blüten. Etherische Aromen nach getrockneten Teeblättern und Kräuterölen. Am Gaumen linear und fokussiert. Feine Säure und saftig. Klar, seriös und ohne Chichi.“

Mathias Riepl, Diplomsommelier

Besonderheiten des Ausbaus

Wir bauen den Traminec nach der Methode macération semi-carbonique aus. Dazu belassen wir 50 Prozent der Beeren ganz, die andere Hälfte wird leicht gequetscht. Gemeinsam verbleiben sie für mehrere Wochen in einem Maischebottich. Die anschließende Pressung extrahiert erneut Zucker aus den zuvor ungequetschten Beeren. Die Gärung vollendet sich im gebrauchten Holzfass, wo der Wein 2 Jahre reift.



Gewürztraminer, kleintraubig, gelb-rötliche Beerenhaut



kalkhaltiger Tonmergel (Opok)



350 bis 400 m Seehöhe



südorientierte Kessellagen



macération „semi“-carbonique (interzellulare Vergärung), 20 Monate im gebrauchten 600l Holzfass



klassisch zur Gänseleber, würzig, asiatisch angehauchte Speisen, Aperitif