

Datenblatt

Name:	traminer
Jahrgang:	2013
Sorten:	Gewürztraminer
Herkunft und Boden:	Deutsch Schützen schwerer tiefer mineralischer Lehmboden mit Anteilen an grünem Verwitterungsschiefer
Alter der Rebstöcke:	10 Jahre
Ernte:	Handlese mit Kleinstkisten Anfang Oktober nach mehrfachem sorgfältigen ausdünnen der Trauben
Gärung und Ausbau:	Gärung und Lagerung im Stahltank
Füllung:	Juli 2014
Flaschenzahl:	550 in 0,375l
Alkohol:	15,0 % Vol.
Restzucker	5,6 g/l
Säure:	4,0 g/l
Charakteristik:	Helles Gelbgrün. Mit feinen Nuancen von Rosenöl und weißem Steinobst. Mittlerer Körper, elegant, seidig-weiche Textur, dezente Extraktsüße im Nachhall, gelbe Frucht im Abgang, dunkle Mineralik im Rückgeschmack, bereits gut antrinkbare trockene Sortenvariante.
Serviertemperatur:	14°C
Trinkreife:	2014 – 2020
Speisenempfehlung:	
Auszeichnungen:	A LA CARTE 04/2015 Grand Cru - 91 Punkte