

Datenblatt

| | |
|-----------------------------|--|
| Name: | traminer |
| Jahrgang: | 2014 |
| 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 Ende September nach mehrfachem sorgfältigen ausdünnen der Trauben |
| Gärung und Ausbau: | Gärung und Lagerung im Stahltank |
| Füllung: | 29. Oktober 2015 |
| Flaschenzahl: | 450 in 0,375l 330 in 0,75 l |
| Alkohol: | 14,0 % Vol. |
| Restzucker | 10,1 g/l |
| Säure: | 5,8 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: | 2015 – 2020 |
| GTIN: | 9120065510045 |
| Speisenempfehlung: | Gut gewürzte bis scharfe Speisen |
| Auszeichnungen: | A LA CARTE 04/2015 Grand Cru - 92 Punkte Gault&Millau Weinguide - 15,5 Punkte |