



2008 TRAMINER AUSLESE

REBSORTE	100 % Traminer
RESTSÜSSE	101,1 g/l
SÄURE	4,3 g/l
ALKOHOL	13,0 %vol
VINIFIKATION	im Stahltank ausgebaut und 6 Monate gelagert
CHARAKTERISTIK	Mittleres Goldgelb. In der Nase zarte Honignoten, feine Anklänge von Orangenesten. Am Gaumen kompakt und elegant, gutes Zusammenspiel von Süße und Säure, feine Dörrobstanklänge, Rosinen, Rosenblätter im Nachhall.