



2017 Auslese Traminer



REBSORTE	100% Traminer
RESTSÜSSE	70,0 g/l
SÄURE	5,76 g/l
ALKOHOL	12 %vol
VINIFIKATION	50 % im Stahltank ausgebaut und 50 % in Barriques, 12 Monate gelagert
CHARAKTERISTIK	Mittleres Goldgelb. Duft nach Rosen, Orangenesten, feine Eibischnote, ein Hauch von Grapefruit, Wiesenkräuter, attraktive gelbe Tropenfrucht, attraktive Säure, mineralisch, zart nach Orangenesten im Finish.
TRINKTEMPERATUR	10-12° C