



2018 Auslese Traminer

REBSORTE	100% Traminer
RETSÜSSE	105,2 g/l
SÄURE	5,7 g/l
ALKOHOL	11,5%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.
UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN	Gänseleber gebraten, Pasteten, Munster
TRINKTEMPERATUR	10-12° C