



Traminer aromatico

Rebsorte: 100% aromatischer Traminer

Appellation: Trevenezie

Bezeichnung: IGT

Bodenart: Mergel und Sandstein eozänen Ursprungs

Lesezeitraum: Ende September

Lesemethode: Manuell

Vinifizierung:

Die Trauben werden schonend entrappt und ca. 12 Stunden kalt mazeriert. Anschließend erfolgt eine sanfte Pressung und die Gärung bei kontrollierter Temperatur in Edelstahltanks.

Reifung:

Die Reifung und Lagerung erfolgt in Edelstahltanks, wobei der Wein je nach Jahrgang ca. 4 Monate auf der Feinhefe lagert. Der abgefüllte Wein reift mindestens einen Monat in klimatisierten Räumen.

Sensorische Noten:

Farbe: Tiefes Strohgelb.

Nase: Aromatischer Wein mit würzigen und blumigen Noten. Das Bouquet erinnert an Vanille, Lindenblüten, Hagebutten und Zitrusfrüchte.

Geschmack: Vollmundig und fruchtig am Gaumen, mit ausgezeichneter Säure und langem Abgang.

Passt hervorragend zu raffinierten und herzhaften Vorspeisen, mittelaltem Käse, Wurstwaren und Fisch in Sauce.

Serviertemperatur: 10–12 °C