

GEWÜRZTRAMINER BARRIQUE RIEDE STEINHAGEN JAHRGANG 2015



Ein ganz besonderer Traminer von höchster Qualität und Reife, 12 Monate im Akazien-Barriquefass gereift. Zu Beginn feiner Rosenduft, unterlegt mit Nelken und feinen Holzaromen. Am Gaumen saftig und kompakt, komplexe Traminer-Frucht, Orangenblüten, reife Quitte, der hohe Alkohol ist perfekt in den weichen Holzaromen eingebettet, endlos scheinender Abgang, riesiges Reifepotential.

Alter der Rebstöcke: 15 Jahre

Boden: sandiger, steiniger Boden

Ernte: Ende Oktober

Gärung: Im Stahltank vergoren bei 19 – 21° C

Alkohol: 15,0% vol

Restzucker: 7,4g/l

Säure: 5,5 ‰

Trinkreife: 2017 bis 2030

Speisempfehlung: Blauschimmelkäse, Gänseleber, Curry-Gerichte, indische Küche oder einfach solo

Optimale Serviertemperatur: 11 bis 13°C

Verschlussart: Schraubverschluss



WINZERHOF FAM. ROSENBERGER

3511 Palt-Göttweiger, Lindengasse 23 | Tel.: +43(0)2732-71584 | Fax: 71584+4 | Mobil - Stefan: 0676-6052720
Mobil - Karl: 0676-3446814 | Mobil - Elisabeth: 0676-6052711 | Mail: wein@winzerhof-rosenberger.at

