



# TRAMINEC

2017

Vol. Alkohol: **13,5%**  
 Säure: **5,24 g/l**  
 Restzucker: **1,1 g/l**  
 PH-Wert: **3,73**  
 Trinkreife: **2019 bis 2025**  
 Alter der Reben: **11 Jahre**  
 Verschlussart: **Kork**  
 Lesedatum: **21.9.2018**  
 Abfülldatum: **30.7.2019**  
 Flaschengrößen: **0,75 l**



Breiter Aromabogen ohne Aufdringlichkeit in der Nase. Rosenblüten & Limettenzesten. Mit etwas Luft auch Akazienhonig & Steinmehl. Am Gaumen knochentrocken & würzig. Die Aromen sind punktiert und mit unglaublicher Tiefe. Meditationswein und toller Speisebegleiter.

Thomas Schabl, Diplom Sommelier

## Besonderheiten des Ausbaus

Wir bauen den Traminec nach der Methode macération semi-carbonique aus. Dazu belassen wir 50 Prozent der Beeren ganz, die andere Hälfte wird leicht gequetscht. Gemeinsam verbleiben sie für mehrere Wochen in einem Maischebottich. Die anschließende Pressung extrahiert erneut Zucker aus den zuvor ungequetschten Beeren. Die Gärung vollendet sich im gebrauchten Holzfass, wo der Wein 2 Jahre reift.



Gewürztraminer, kleintraubig, gelb-rötliche Beerenhaut



kalkhaltiger Tonmergel (Opok)



350 bis 400 m Seehöhe



südorientierte Kessellagen



macération „semi“-carbonique (interzellulare Vergärung), 20 Monate im gebrauchten 600l Holzfass



klassisch zur Gänseleber, würzig, asiatisch angehauchte Speisen, Aperitif



# TRAMINEC

2015

Vol. Alkohol: **14,5 %**  
 Säure: **4,32 g/l**  
 Restzucker: **1,3 g/l**  
 Trinkreife: **2018 bis 2022**  
 Alter der Reben: **10 Jahre**  
 Verschlussart: **Kork**  
 Lesedatum: **24.9.2015**  
 Abfülldatum: **26.2.2018**  
 Flaschengrößen: **0,75 l und 1,5 l**



Tiefgründig und enorm vielschichtig, immer wieder erscheinen neue Aromen. Orangenöl, Anis und Hibiskus, aber auch ein wenig grüne Zwetschken und feinsten Akazienhonig. Die Maischegärung sorgt für viel Struktur im Mund, kühlende Minze und ein wenig Salbei im langen Finale.

Arno Bergler, WeinErleben

## Besonderheiten des Ausbaus

Wir bauen den Traminec nach der Methode macération semi-carbonique aus. Dazu belassen wir 50 Prozent der Beeren ganz, die andere Hälfte wird leicht gequetscht. Gemeinsam verbleiben sie für mehrere Wochen in einem Maischebottich. Die anschließende Pressung extrahiert erneut Zucker aus den zuvor ungequetschten Beeren. Die Gärung vollendet sich im gebrauchten Holzfass, wo der Wein 2,5 Jahre reift.



Gewürztraminer, kleintraubig, gelb-rötliche Beerenhaut



kalkhaltiger Tonmergel (Opok)



350 bis 400 m Seehöhe



südorientierte Kessellagen



macération „semi“-carbonique (interzelluläre Vergärung), 30 Monate im gebrauchten 600l Holzfass



klassisch zur Gänseleber, würzig, asiatisch angehauchte Speisen, Aperitif