



Wein: **Traminer**

Trauben: Traminer aromatico

Produktionsgebiet: Grave von Friaul

Die geernteten Trauben wurden einige Stunden bei Raumtemperatur aufgeweicht und dann sofort sanft gepresst. Die Gärung erfolgte im Stahltank bei kontrollierter Temperatur. Nachher wurde der Most auf der Hefesatzlagerung für ca. 6 Monaten verfeinert.

Der Wein hat eine intensive Strohfarbe, Geruchsnoten von reifen Früchten und vor allem ein intensives Aroma von frischen Rosen und Mandarinen. Im Gaumen ist der Traminer wohlschmeckend, mit einer Säure die den Wein frisch und angenehm macht. Er hat eine gute Struktur und einen beachtlichen Abgang.

Den Traminer empfehlen wir besonders mit geräuchertem Fisch, Wurstwaren, Foie Gras und Frisch- oder Ziegenkäse.

Servieren bei einer Temperatur von 12 Grad.

