

GEWÜRZTRAMINER RIEDE STEINHAGEN JAHRGANG 2016



Ein reifer, sehr fruchtiger Traminer mit feiner Restsüße.

Typischer Traminer-Duft nach Rosenblüten, am Gaumen etwas Quitte, feine Fruchtsäure, elegant und schmeichelhaft, lieblicher Abgang.

Alter der Rebstöcke: 15 Jahre

Boden: sandiger, steiniger Boden

Ernte: Ende Oktober

Gärung: Im Stahltank vergoren bei 19 – 21° C

Alkohol: 13,5% vol

Restzucker: 15,8g/l

Säure: 5,3 ‰

Trinkreife: 2017 bis 2025

Speisempfehlung: Schimmelkäse aller Art, ideal zu Pasteten und Leber, perfekt zur asiatischen Küche

Optimale Serviertemperatur: 11 bis 13°C

Verschlussart: Schraubverschluss



WINZERHOF FAM. ROSENBERGER

3511 Palt-Göttweig, 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

