

## Datenblatt

<b>Name:</b>	traminer
<b>Jahrgang:</b>	2014
<b>Sorten:</b>	Gewürztraminer
<b>Herkunft und Boden:</b>	Deutsch Schützen schwerer tiefer mineralischer Lehmboden mit Anteilen an grünem Verwitterungsschiefer
<b>Alter der Rebstöcke:</b>	10 Jahre
<b>Ernte:</b>	Handlese mit Kleinstkisten Ende September nach mehrfachem sorgfältigen ausdünnen der Trauben
<b>Gärung und Ausbau:</b>	Gärung und Lagerung im Stahltank
<b>Füllung:</b>	29. Oktober 2015
<b>Flaschenzahl:</b>	450 in 0,375l 330 in 0,75 l
<b>Alkohol:</b>	14,0 % Vol.
<b>Restzucker</b>	10,1 g/l
<b>Säure:</b>	5,8 g/l
<b>Charakteristik:</b>	Helles Gelbgrün. Mit feinen Nuancen von Rosenöl und weißem Steinobst. Mittlerer Körper, elegant, seidig-weiche Textur, dezente Extrakt Süße im Nachhall, gelbe Frucht im Abgang, dunkle Mineralik im Rückgeschmack, bereits gut antrinkbare trockene Sortenvariante.
<b>Serviertemperatur:</b>	14°C
<b>Trinkreife:</b>	2015 – 2020
<b>GTIN:</b>	9120065510045
<b>Speisenempfehlung:</b>	Gut gewürzte bis scharfe Speisen
<b>Auszeichnungen:</b>	A LA CARTE 04/2015 Grand Cru - 92 Punkte Gault&Millau Weinguide - 15,5 Punkte