



HOFKELLEREI DES FÜRSTEN VON
LIECHTENSTEIN
SEIT
1436



Weinbeschreibung

Traminer 2018 *Clos Domaine*

REBLAGE: Karlsberg - Herrnbaumgarten
TRAUBENSORTE: Traminer

Der Traminer zählt zu den sehr alten Rebsorten, mit einer möglichen Urheimat in Ägypten, wo man bei Ausgrabungen Traubenkerne der Sorte gefunden hat. Über Griechenland, Italien und schließlich durch die Römer wurden die Reben auch im nordöstlichen Niederösterreich ausgepflanzt. Traminer ist heute eine besonders aromatische Spezialität, die sich hervorragend zu modernen veganen und Küchen mit asiatischen und orientalischen Einflüssen kombinieren lässt.

Lesetermin: 25.10.2018

Erzeugerabfüllung: 28.02.2019

Önologischer Kommentar:

Als aromatische Rebsorte repräsentieren Traminer Herkunft und Jahrgang sehr ausgeprägt. 2018 galt es vor allem rechtzeitig und mit der Hand zu lesen um Frische und Leichtigkeit im Wein zu erhalten. Nach kurzer Reife im Keller, wurde daher auch bereits im Februar gefüllt.

Degustationsnotiz:

Duft nach frischen Kräutern, Rosinen und Rosen, orientalisch, am Gaumen Biskuit, Südfrüchte und Litschi, etwas Anis, langer und intensiver aromatischer Nachhall.

Alkohol: 13,4 % vol., Ges. Säure 4,7 g/l, Restzucker 7,8 g/l halbtrocken

Beliebt zu: scharfer und würziger Küche, Käse, sowie allen Arten von Pasteten, Gänseleber und Wildterrinen.

Trinktemperatur: 10 - 12 Grad C

Trinkreife: 2019 - 2026