

Weinbeschreibung

AMATO Traminer 2017

Selektion

REBLAGE: Kreinholz – Herrnbaumgarten – Weinviertel
TRAUBENSORTE: 100 % Traminer

Den exakten Ursprung der Sorte zu nennen ist nicht möglich. Sicher zu sein scheint, dass es sich um eine sehr alte Rebsorte handelt. Mögliche Urheimat ist Ägypten, da man bei Ausgrabungen Traubenkerne der Sorte Traminer gefunden hat. Eine spätere Verbreitung folgte über Griechenland nach Italien und schließlich durch die Römer in unser Gebiet. Durch die sehr hohen Standortansprüche der Sorte und den geringen Ertrag ging der Anbau stark zurück. Es handelt sich um eine absolute Spezialität, mit einzigartigen Sortenmerkmalen.

Lesetermin: 25.10.2017
Erzeugerabfüllung: 20.02.2018

Oenologischer Kommentar: Die Handlese erfolgte bei kalter, trockener Witterung. Die Trauben hatten 19,0° Klosterneuburg. Abbeerung der Trauben, Maischestandzeit von 12 Stunden. Pressung mit pneumatischer Tankpresse. Vergärung bei 24 Grad C. Ausbau auf der Feinhefe 4 Monate. Lagerung im Edelstahltank.

Degustationsnotiz:
Dichte, intensiver weit tragender Duft, reifer Apfel, viel Frucht, Tabak, Rosenblätter, Trockenfrüchte, Rosinen, sehr konzentriert, im Abgang belebt leichter weißer Pfeffer, gute Gesamtstruktur, bestens balanciert

Alkohol: 12,0 % vol., Ges. Säure 4,7 g/l, Restzucker 15,5 g/l halbtrocken

Beliebt zu: Dessert, Edelpilz- oder Blauschimmelkäse, sowie allen Arten von Pasteten, besonders Gänseleber.

Trinktemperatur: 10 - 12 Grad C
Trinkreife: 2018 - 2028