



HOFKELLEREI DES FÜRSTEN VON
LIECHTENSTEIN
SEIT
1436

Traminer 2019

Weinbeschreibung

Saftiges gelb-grün in der Farbe, florale, exotische Blütenaromen, Litschi und Orangen in der Nase, am Gaumen samtig, mit feinem Säurespiel und balancierter Fruchtsüße.

Empfohlen zu asiatisch inspirierter Küche, aromatischem Käse und Geflügel.

Terroir und Herkunft

Die Weine der Clos Domaine Linie stammen aus unseren jüngeren Rebanlagen rund um die Einzellagen Karls- und Johannesberg. In den Rebärten wird vom Rebschnitt an präzise Richtung Frische und Struktur gearbeitet.

Rebsorte und Weinstil

Der Traminer ist eine Rarität, die jedes Jahr nur in limitierter Auflage abgefüllt wird. Sehr intensive, aber feine Aromen, im Geschmack üppig mit exotischen Anklängen. Ein sehr lagerfähiger Stil, abgerundet mit etwas Restsüße.

Vinifizierung

Vollreife Lese gesunder Trauben, traditionell schonende Verarbeitung, Ausbau im Edelstahltank mit Reifung auf der Feinhefe.

Analyse

Alkohol: 13,7 %vol.
Säure: 5,4 g/l
Restzucker: 6,6 g/l

Wine description

Juicy yellow-green in colour, exotic floral & blossom aromas, lychee & orange in the nose. Satin on the palate, with fine acidic interplay and nicely balanced sweetness of fruit.

Recommended for Asian-inspired dishes, aromatic cheeses and fowl.

Terroir and origin

The wines of our Clos Domaine series are harvested from younger parcels around the single vineyard sites Karlsberg & Johannesberg. In our viticultural regimen, freshness & structure are precisely accentuated from the pruning onward.

Grape variety and style of wine

Traminer is a rarity that is bottled each year in a limited edition. Very intense but fine aromas, opulent on the palate with exotic accents. A very cellarworthy style, finished with a bit of residual sugar.

Vinification

Fully matured, healthy clusters, traditionally gentle vinification. Élevage in stainless steel and maturing on the fine lees.

Analysis

Alcohol: 13,7 %vol.
Acidity: 5,4 g/l
Residual sugar: 6,6 g/l

