



HOFKELLEREI DES FÜRSTEN VON
LIECHTENSTEIN

SEIT
1436

Weinbeschreibung

Traminer Amato Selektion Karlsberg 2013



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

Bundessieger Salon 2015, Gold Expovina 2015, Silber AWC

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: 23. 10. 2013

Erzeugerabfüllung: 13. 02. 2015

Oenologischer Kommentar: Die Handlese erfolgte bei kalter, trockener Witterung. Die Trauben hatten 22,5° 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 und ein kleiner Teil (20%) im Barrique.

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: 14,0 % vol., Ges. Säure 5,8 g/l, Restzucker 18 g/l

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

Trinktemperatur: 10 - 12 Grad C

Trinkreife: 2015 - 2025

Oenologe: Josef Weinmeyer / Gottfried Preier

