

## TRAMINER Handwerk 2014

**STIL** In der Nase dominiert eine üppige florale Blütenaromatik nach Rosen unterstützt von getrockneten Marillen, Rosinen, sowie Zitrus. Am Gaumen wunderbar balanciert mit harmonisch integrierter Säure, sowie einer ausgeprägten Fruchtextotik nach Mango, Papaya und feinen Marillennoten. Der Traminer besticht mit wuchtigem Körper, langanhaltendem Abgang und intensiven Aromen.

**HERKUNFT** Eine besondere Lage am Fuße des Leithabergs mit Schiefer und sandigem Lehm spielt die Hauptrolle. Das spezielle Mikroklima mit Einfluss des Neusiedersees ermöglicht eine hohe Ausreifung der Trauben.

**ENTSTEHUNG** Die Trauben wurden selektiv von Hand geerntet und erfuhren eine ausgiebige Maischestandzeit in der Presse. Der Wein wurde in kleinen Burgunderfässern spontan vergoren und 12 Monate auf der Hefe ausgebaut. Unfiltriert.

**DATEN** 16,0 % vol Alc.; 7,6 g/l Sre.; 13,4 g/l RZ  
halbtrocken, Stahltank

