

## WEIN-EXPERTISE Dettelbach TRAMINER mild – 2018



<b>Artikelnummer:</b>	(18)388
<b>Jahrgang:</b>	2018
<b>Rebsorte:</b>	Traminer
<b>Kategorie:</b>	Ortswein
<b>Weinart:</b>	Weißwein
<b>Qualitätsstufe:</b>	Deutscher Qualitätswein
<b>Weinbaugebiet:</b>	Franken
<b>Geschmacksrichtung:</b>	mild
<b>Analyse:</b>	Alkohol: 13,00 %vol Säure: 5,90 g/l Restzucker: 32,90 g/l
<b>Flasche:</b>	0,75 L Bocksbeutel BVS oliv
<b>Bodenart:</b>	Tiefgründiger Lössboden auf Muschelkalk
<b>Herkunft:</b>	Die Reben wurden 1978 an einem von Westwinden geschützten Hang an der Herz-Jesu-Höhe direkt am Stadtrand von Dettelbach gepflanzt. Der Lösslehm Boden ernährt die Reben auch heute noch optimal.
<b>Lese und Weinbereitung:</b>	Hochreife Trauben werden entrappt, gequetscht um dann je nach Maischetemperatur bis zu 8 Stunden zu ziehen. Damit wird das typische Aroma aus den Schalen extrahiert. Anschließend wird sehr sanft abgepresst, scharf vorgeklärt und bei etwa 13 bis 15° C ungefähr 3 Wochen vergoren. Bei 30° Öchsle wird die Gärung unterbrochen und die natürliche Fruchtsüße erhalten.
<b>Charakter:</b>	Intensives, klares, an Rosenwasser erinnerndes Aroma. Die Süße setzt sich im Geschmack fort und nimmt fast den ganzen Mundraum ein. Ein kräftiger Körper stützt den fülligen Geschmack und den langen Nachhall.
<b>Speiseempfehlung:</b>	Passt hervorragend zu Süßspeisen, Desserts und asiatisch gewürzten Speisen.
<b>Allergene:</b>	Sulfite
<b>EAN:</b>	
<b>Flasche - Karton</b>	 

