

Traminer »Profund«

Zillinger

Traminer ist eine der großen, alten weißen Ur-Rebsorten der Menschheit. Heute fast vergessen. Reift besser weil konstanter als Rotwein, ist aromatisch aufregend und geschmacklich herausragend. Carmen und Herbert Zillinger zelebrieren ihren Traminer knochentrocken und aromatisch vornehm. Ihr »Profund« ist profund. Ausstrahlung und Persönlichkeit, die fordern, begeistern und berühren. Merkwürdig frisch und eindrucksvoll dicht und voluminös weich fließend im Mund. Mild in der Säure, pikant salzig in der Wirkung, kräuterwürzig exotisch im Duft. Tiefgründig geschmeidig, sanft und wild zugleich, anspruchsvoll fordernd.

In »Profund« gehen die besten Trauben der ältesten Reben. Herberts biodynamische Bewirtschaftung sorgt für belebende Säure in einem säurearmen Wein, der weder breit noch gefällig daherkommt, sondern spektakulär präzise wirkt in einem Mundgefühl, das mit Fülle und Samt beeindruckt. Schwer zu beschreiben. Einer wie keiner. Der Lesezeitpunkt macht den Wein zu dem, was er ist. Dann ein Jahr auf der Feinhefe, ein weiteres auf der Flasche. Geröstete Mandeln, gelbe und weiße Blüten ohne jeden Schwulst, Sommerkräuter, reifes Obst. Vollmundig dicht gestrickt. Dramatisch im Mundgefühl. Aufregende Balance widersprüchlicher Komponenten. Elegant und sedierend, ungewohnt pikant, eindrucksvoll mächtig aber schwebend lebendig, sanft aber druckvoll, und schlichtweg hinreißend ausgewogen. Großartiger Begleiter raffinierter Asien- und Aromaküche. Beeindruckend.

Alkohol: 13.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2030+
Restzucker: 1.2 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Löß
Besonderes: Minimal geschwefelt
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,2

0,75l
OEW15307

K&U
www.weinhalle.de