



Roter Traminer »Ried Steintal«

Weingut Neumeister

Ihn lieben wir besonders, Christoph Neumeisters »Roten Traminer«, das österreichische Synonym für Gewürztraminer. Hervorgegangen aus dem Weißen Traminer, einer Jahrtausende alten Ur-Rebsorte. Neumeisters Roter Traminer verströmt so intensives wie nobles Aroma im ausgeprägten Charakter der verkannten Rebsorte: Prägnant ätherisch entfaltet sich sein Duft, erinnert an Holunder und Rosenöl, an Ingwer und grünen Tee, an Gewürznelken, Sandelholz und Muskatnuss. Vor wenigen Jahrzehnten noch sehr populär, ist die Rebsorte heute unerklärlicherweise aus dem Bewußtsein der Weintrinker verschwunden. Dabei besitzt sie sinnlich aromatische Tiefgründigkeit und im Mundgefühl löst sie mit ihrer fast sahnig weichen Viskosität Wohlgefühl aus. Das geht so nur mit perfekt reifen Trauben aus gezügelten Erträgen. Sie lassen den Hauch edler Bitterschokolade lange am Gaumen ausklingen, in der Wirkung nicht schwerfällig, sondern frisch, weil trocken ausgebaut. Trotzdem geschmeidig in entspannt über die Zunge gleitender Opulenz, die gekonnt jede aromatische Übertreibung vermeidet, stattdessen auf raffinierte physische Wirkung im Mundgefühl setzt. Toller Partner aromatisch kräftiger Vorspeisen, zu Fisch an Saucen, würziger vegetarischer Küche und herbstlichen Pilz-Präparationen.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2035
Restzucker: 1,1 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Schwemmsand
Besonderes: Maischestandzeit 6 Stunden | spontane Vergärung in großen, alten Eichenholzfässern | 18 Monate Reife auf der Hefe
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtration
pH-Wert: 3,65

0,75l
OEW20606



www.weinhalle.de