

Lagen Selektion In Haiden

08, Traminer



Herbert Zillingers Auswahl zu Zwecken fortgeschrittener Genüsse. Lassen wir doch die Weingelehrten darüber streiten, ob die Lage, das Terroir oder die Handschrift des Winzers entscheiden: Bei diesen Weinen stimmen alle drei. Punkt. Genau.



Kostnotiz

Aus dem Boden: rauchig speckige Mineralik. Der Traminer spielt ebenso seine Karten aus: Rosenblätter und saftige Litschi, etwas Zitrus und eine angemessene Extrakt Süße machen diesen Wein zu einer Eleganz mit langem Finish.

Steckbrief

Serviertemperatur:	12 - 14 °C, dekantieren
Ernte:	Anfang November 08
Verarbeitung:	Mostoxidation lange Maischestandzeit sanfte Pressung Gärung imahltank bei 22 °C Lagerung auf Vollhefe bis April 09
Abfüllung:	April 09
Alkohol:	13,0 % vol
Säure:	4,8 g/l
Restzucker:	lieblich
Formate:	0,75l / 6 x 0,75l
EAN 0,75l:	912003051042 1
EAN 6 x 0,75l:	912003051043 8

