

Edition „Z“ Profund 07, Traminer



Herbert Zillingers radikale, profunde und essenzielle Weinbereitung. Weine, die eine Spur schwieriger sind. Wer sich aber auf sie einlässt, wird einen hohen Gewinn für sich erzielen. Unermesslich, unvergesslich – Weine zur Verlangsamung der Zeit!

Kostnotiz

Die extrem späte Lese belohnt mit enormer Vielschichtigkeit. Würzige Zimtnoten und ein feiner Duft nach Rosen. Besonders spannend ist das Wechselspiel von konzentrierter Litschi und verschiedenem Dörrobst. Sehr komplex – das Warten hat sich gelohnt.

Steckbrief

Serviertemperatur:	14 - 16 °C, dekantieren
Ernte:	Mitte November 07
Verarbeitung:	Mostoxidation lange Maischestandzeit sanfte Pressung Gärung imahltank bei 23 °C Lagerung auf Vollhefe bis August 08 Spätsommer 08
Abfüllung:	Spätsommer 08
Alkohol:	14,5 % Vol.
Säure:	5,1g/l
Restzucker:	trocken
Formate:	0,75l / 6 x 0,75l
EAN 0,75l:	912003051026 1
EAN 6 x 0,75l:	912003051028 5

