

Traminer 2021



L'excellente qualité des raisins et les températures fraîches lors de la récolte ont permis une longue macération des raisins avant le pressurage. Un temps de contact prolongé entre le jus et les pellicules des raisins favorise la future expression aromatique et la complexité du vin.

Le vin s'exprime tout en délicatesse par des notes florales typiques du cépage. Doté d'une impressionnante vibration au palais, il est à la fois riche et harmonieux soutenu en finale par une élégante astringence.

P.S : Un petit conseil, oubliez le quelques mois dans votre cave, il gagnera encore en complexité.

Moment idéal pour dégustation: A partir de 2023

Température de service: 12°C

Traminer 2021



Die hervorragende Traubenqualität und die kühlen Temperaturen während der Ernte ermöglichten eine lange Standzeit vor dem Pressen. Diese lange Kontaktzeit vom Saft mit den Traubenhäuten fördert den aromatischen Ausdruck und die Komplexität des Weins.

Der Traminer überzeugt mit blumigen Noten, die für die Rebsorte typisch sind. Mit seiner beeindruckenden Kraft am Gaumen ist er zugleich reich und harmonisch und wird im Abgang von einer eleganten Adstringenz unterstützt.

Ein kleiner Tipp: Vergessen Sie ihn einige Monate in Ihrem Keller, dann wird er noch an Komplexität gewinnen.

Optimaler Degustationszeitpunkt: ab 2023

Trinktemperatur: 12°C