



Afin de récolter les raisins à maturité optimale, nous avons décidé de vendanger le Traminer 2014 en deux fois à 10 jours d'intervalle. Les pellicules et le jus des raisins ont été maintenus en contact durant plusieurs heures (macération pelliculaire) afin d'obtenir un maximum d'intensité aromatique. Pour garder un équilibre sur la fraîcheur, le Traminer est vinifié sans fermentation malo-lactique. Un élevage sur lies prolongé jusqu'à la mise en bouteille renforce la puissance d'expression de ce vin.

Caractéristiques

-  *Jasmin*
-  *Complexe*
-  *Mango*
-  *Litchi*

Mets et vin

-  *Fromages bleus*
-  *Mets asiatiques*
-  *Vin de garde*
-  *Quiche*

Garde
2-3 ans

Température de service
12°C

Um eine optimale Reife aller Trauben zu gewährleisten, wurde der Traminer 2014 in zwei Erntedurchgängen in einem Abstand von zehn Tagen geerntet. Die Maische, das heisst die Beeren und der Most, wurden einige Stunden zur Extraktion der Aromen stehen gelassen (Maischestandzeit). Um ein Maximum an Frische und Aromen zu erhalten, wurde der Traminer ohne biologischen Säureabbau (2. Gärung) vinifiziert. Der Wein wurde bis zur Abfüllung auf der Feinhefe belassen (ohne Filtration) um ihm zusätzliche Ausdruckstärke zu verleihen.

Eigenschaften

-  *Jasmin*
-  *Komplex*
-  *Mango*
-  *Litchi*

Kulinarische Empfehlung

-  *Blauschimmuchäs*
-  *Asiatische Chuchi*
-  *Lagerwy*
-  *Quiche*

Trinkreife
2-3 Jahre

Trinktemperatur
12°C