



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 der Ur-Rebsorten der Welt. Neumeisters Roter Traminer verströmt so intensives wie nobles Aroma im ausgeprägten Rebsortencharakter: 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 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. Weißwein, der unmittelbar zu Gefühl wird. Das geht nur mit perfekt reifen Trauben aus gezügelten Erträgen. Sie lassen hier auch den Hauch edler Bitterschokolade lange am Gaumen auklingen, in der Wirkung nicht schwer, sondern frisch, weil trocken ausgebaut und doch geschmeidig in wohltuend entspannt über die Zunge gleitender Opulenz. Sie vermeidet jede aromatische Übertreibung, setzt stattdessen auf raffinierte physische Wirkung im ungewöhnlich aromatischen Mundgefühl. Toller Weißwein zu aromatisch kräftigen Vorspeisen, zu Fisch an Saucen, zu würziger vegetarischer Küche und zu herbstlichen Pilz-Präparationen.

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2035

Restzucker: 1,1 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Trad. Holzfass

Boden: Schwemmland

Besonderes: 6 h Maischestandzeit |

Gärung in großen, alten Holzfässern |

18 Monate Reife auf der Hefe

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

pH-Wert: 3,55

0,75l

OEW22606



www.weinhalle.de