

WEIN-EXPERTISE

Jahrgang:	2023
Lage:	Würzburger Pfaffenberg
Rebsorte:	Traminer
Qualitätsstufe:	Deutscher Qualitätswein
Klassifikation:	ERSTE LAGE
Geschmacksrichtung:	trocken
Flaschenart:	750 ml Bocksbeutel
Trinktemperatur:	10 - 12 Grad
Weinnummer:	24-014
Analyse:	Alkohol 14,0 %vol., Restsüße 5,9 g/l, Säure 6,1 g/l
Allergene:	Enthält Sulfite, vegan



Charakterisierung:	Feinster Rosenblütenduft, großer, klassischer Traminer mit dezenter Holzaromatik
Terroir:	Hier liegt der Ursprung unseres Weinguts, geschwungene Südwestneigung, profitiert von der wärmenden Abendsonne, durch höhere Temperaturschwankungen lassen sich Weine mit feiner Fruchtsäure erzeugen, ein großes Spektrum an klassischen Rebsorten wachsen hier zu großen Weinen heran.
Ausbau:	Schonende Traubenverarbeitung, traditionelle Gärung im Holzfass, Reifung auf der Feinhefe vor der Abfüllung, aufgrund der komplexen Struktur zeichnen sich die Weine der Klassifikation Erste Lage durch ein sehr gutes Reifepotenzial aus
Speiseempfehlung:	ideal zu asiatischer Küche: Teppan-yaki oder Ebi-fry