

TRAMINEC

Letnik: 2015

Sortni sestav: Traminec

Regija: Bizeljsko, Spodnja Štajerska, Slovenija.

Legra vinogradov: 24 let, 350 metrov nad gladino morja, J usmerjenost.

Tla: Lapor in glina.

Trgatev: Ročno trgano, druga polovica septembra.

Vinifikacija: 48h hladne maceracije, vretje brez dodanih kvasovk. Filtracija je bila uporabljena za ustavitev vrenja.

Staranje: 18 mesecev v nerjaveči posodi. 6 mesecev v steklenici.

Preostanek sladkorja: polsladko, 35g preostalega sladkorja.

Alkohol: 11.5 % vol

Steklenica: 0.75 L

Temperatura serviranja: 8-10°C

Opis vina: Izrazita rumena barva napove ta aromatični Traminec. Na nos značilna dišeča vrtnica in arome eksotičnega sadja. Na okus nas doleti intenzivna paleta sadnih not, ki pa ne traja predolgo v pookus. Kisline so poudarjene in skladne s telesom. Kombinacija teh lastnosti prispeva k pitnosti vina. Glede ujemanja s hrano je vino nekoliko bolj zahtevno. Rahlo pikantne in sladkaste jedi, kot na primer škampi v kremni omaki, izbrane špargljeve jedi in kremni, mehki siri bodo zadele v bistvo. Staranje od 5-10 let.

