

TRAMINEC

Letnik: 2016

Sortni sestav: Traminec

Regija: Bizeljsko, Spodnja Štajerska, Slovenija.

Lega vinogradov: 24 let, 300 metrov nad gladino morja, J usmerjenost.

Tla: Lapor, glina.

Trgatev: Ročno trgano, sredina septembra.

Vinifikacija: 24h hladne maceracije. Nato nadaljevanje v spontano vretje.

Staranje: 12 mesecev v nerjaveči posodi.

Preostanek sladkorja: suho

Alkohol: 13.0 % vol

Steklenica: 0.75 L

Temperatura serviranja: 8-12°C

Opis vina: Traminec v blede rumenem odtenku. Na vonj je vino bogato z aromami dišeče vrtnice, zaznati je tudi odtenke ananasovih arom. Kljub bogatemu vonju je okus presenetljivo čist. Zaradi usklajenega razmerja med kislino in intenzivnostjo arom je vino zelo pitno. Kombinacije s hrano se najbolje obnesejo z začinjenimi jedmi iz perutnine in svinjine. Tudi bolj intenzivne morske jedi ne bodo brca v temo. Priporočen čas staranja steklenic je nekje 5-8 let.

