



Traminer



KLASSIFIZIERUNG

Friuli Aquileia DOC
Superiore



PRODUKTIONSGBIET

Cervignano del Friuli



REBSORTE

Reinsortig Traminer



ALKOHOLGEHALT

13,5% Volumenprozent



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Die gesunden, vollreifen Trauben werden mit Horizontalpressen schonend gekeltert. Nach der Gärung bei Temperaturkontrolle ruhte der Wein 4 Monate auf den eigenen Hefen bis zur Erreichung seiner Balance.

FARBE

Strohgelb mit goldfarbenen Reflexen.

BOUQUET

Floreal, komplex, mit Anklängen an Akazien und Honig.

GESCHMACK

Angenehm herbtrocken, mit angenehmen Aromen.

SERVIERTEMPERATUR

Bei 9° - 10°C zu servieren.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Ausgezeichnet zu mageren Vorspeisen, delikaten Zwischengängen, Fisch und hellem Fleisch sowie zu allen Gemüsegerichten.