



Traminer

Der Traminer ist ein trockener und aromatischer Wein. Er entfaltet eine schöne Kraft und eine hohe Komplexität der Aromen, in denen man gleichzeitig fruchtige Noten (Litschis, exotische Früchte, reife Trauben), blumige Noten (Rosen, Maiglöckchen), würzige Noten (milder Curry) und Noten, die auf die Weinbereitung zurückzuführen sind (Hefe), wiederfindet. Im Mund, auf dem Gerüst eines trockenen Weins, findet man ein reiches Volumen, das es den Aromen ermöglicht, sich sehr lange zu entfalten und den Wein viele Sekunden am Gaumen zu halten.

Appellation	Vully AOC	Inhalt	75 cl
Rebsorte	Gewürztraminer	Genussreife	Bis zu 15 Jahre
Alkohol	13.9 % vol.	Trinktemperatur	12 bis 14° C
Anbau	Biodynamisch, Demeter-zertifiziert	Foodpairing	Aperitif oder exotische Speisen

Terroir

Die Sand- und Sandsteinböden sind mitteltief und reich an mineralischen Elementen.

Weinbereitung

Die Trauben werden geerntet, wenn sie ihren aromatischen Höhepunkt erreicht haben. Nach dem Abbeeren und einer Maischegärung über Nacht ist das Streben nach aromatischer Komplexität der Leitgedanke der Weinbereitung. Ein Ausbau des Weins auf der Hefe verleiht ihm Fülle, die das dominante Aroma der Rebsorte ausgleicht. Um ihm seine Dynamik zu erhalten, wird er mit einer teilweisen zweiten Gärung oder ohne malolaktische Gärung vinifiziert.

