

PHILIPP SCHWARZBAUER

Traminer Reserve

Rebsorte:	Traminer
Jahrgang:	2018
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Ursprungsland:	Österreich
Weinbauregion:	Burgenland
Weinbaugebiet:	Neusiedler See
Lage:	Domkapitel
Alter der Rebstöcke:	35 Jahre
Bepflanzung:	3600 Stöcke/ha
Ertrag:	4000 kg/ha
Vinifizierung:	Handverlesen, Temperaturkontrolliert vergoren
Ausbau:	Stahltank
Mostgewicht:	20,5° KMW
Alkohol in % Vol:	13,0
Restzucker in g/l:	1,9
Säure in g/l:	5,1
Trinktemperatur:	10 – 12°Grad
Empf. Speisen:	diverse Käsesorten, asiatische Speisen
Weinbeschreibung:	trocken, wunderschöne Nase, welche an Wiesenkräuter erinnert, typische Traminer Nase, lang anhaltender Abgang