

**2019er**

**Traminer**

Herkunft: Deutschland

Württemberg

Region Unterland

Erlenbacher Kayberg

Jahrgang: 2019

Rebsorte: Traminer

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Erzeugerabfüllung

Weinbeschreibung:

Aromatisches Bukett, Aromen von Rosenblüten, sowie Litschi und Honigmelone. Am Gaumen gehaltvoll, feinwürzig mit einer milden Säure und harmonisch rundem Abgang.

Trinkempfehlung:

Ein idealer Dessertwein, passt zu Apfelstrudel, Dessert mit Marzipan und Schokolade aber auch zu reichhaltigen Käsesorten wie Münsterkäse, Blauschimmelkäse oder Allgäuer Bergkäse.

Trinktemperatur: 8-10°C

Analyse: 25,4 g/l Restsüße

 4,8 g/l Säure

 12,5 % Alkohol

 Lagerfähigkeit: 2-3 Jahre

 Bodenart: schwerer dunkler Lehmboden