

**2019er**

**Traminer**

**trocken**

Herkunft: Deutschland

Württemberg

Region Unterland

Erlenbacher Kayberg

Jahrgang: 2019

Rebsorte: Traminer

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Erzeugerabfüllung

Weinbeschreibung:

Aromatisches Bukett mit Aromen von Rosenblüten, sowie Neurosen von Litschi und Honigmelone. Am Gaumen gehaltvoll, trocken und feinwürzig mit einer feinen Säure das zu einem harmonisch runden Abgang führt.

Trinkempfehlung:

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

Trinktemperatur: 8-10°C

Analyse: 5,4 g/l Restsüße

 4,9 g/l Säure

 12,5% Alkohol

 Lagerfähigkeit: 2-3 Jahre

 Bodenart: schwerer dunkler Lehmboden