



Wein: **Traminer Clos Domaine**
Jahrgang: 2008
Reblage: Karlsberg - Herrnbaumgarten - Weinviertel - Österreich
Traubensorte: Traminer

Bewertung: 89 Punkte Falstaff

Den exakten Ursprung der Sorte zu nennen ist nicht möglich. Sicher zu sein scheint, dass es sich um eine sehr alte Rebsorte handelt. Mögliche Urheimat ist Ägypten, da man bei Ausgrabungen Traubenkerne der Sorte Traminer gefunden hat. Eine spätere Verbreitung folgte über Griechenland nach Italien und schließlich durch die Römer in unser Gebiet. Durch die sehr hohen Standortansprüche der Sorte und den geringen Ertrag ging der Anbau stark zurück. Es handelt sich um eine absolute Spezialität, mit einzigartigen Sortenmerkmalen.

Lesetermin: 22.10.2008
Erzeugerabfüllung: 24.02.2009
Füllung total: 3.200 – 75 cl

Oenologischer Kommentar: Die Handlese erfolgte bei warmer, trockener Witterung. Abbeerung der Trauben, Maischestandzeit von 12 Stunden. Pressung mit pneumatischer Tankpresse. Vergärung bei 24 Grad C.
Ausbau und Lagerung im Edelstahltank.

Degustationsnotiz: Strohgelbe Farbe. In der Nase feiner Rosenduft, Blütenhonig, vollreife Frucht schwingt mit. Am Gaumen kraftvoll, mineralischer Unterbau, stoffige gelbe Frucht, feinwürzig, markante Spezialität, wunderschöne Süße, breit im Abgang.

Alkohol 12 % vol., Gesamtsäure 5,7 g/l, Restzucker 14,6 g/l

Beliebt zu: Scharfer Küche, Käse, sowie allen Arten von Pasteten, besonders Gänseleber.
Trinktemperatur: 10 - 12 Grad C
Trinkreife: 2009 - 2015
Oenologe: Josef Weinmeyer / Gottfried Preier