

LEINER

ILBESHEIM PFALZ

LEHM.BODEN GEWÜRZTRAMINER



Der LEHM.BODEN bringt das Gewürz in unserem Traminer eindeutig zum tragen: Muskatblüte. Piment und Zeder bestimmen seinen Charakter, die floralen Noten zeigen sich eher in getrockneter Form, die Frucht ist ebenfalls reduziert aufs Essenzielle. Orangenschalen und Zitronat im cremig viskosen Antrunk werden befeuert von pikanter Säure, ummantelt von feinherber Phenolik und vibrierender Mineralik. Mit saftigem Schmelz zeigt er sich Gaumen großzügig mit verspieltem Finale. Der Gewürztraminer eignet sich hervorragend als Gewürz-affiner Speisen-Begleiter für eine Vielzahl unterschiedlicher Länder-Küchen.

Jahrgang:	2022
Ausbau:	selektive Handlese, 30% Beerenanteil im Holzfass mit natürlicher Hefe vergoren und ein Jahr zusammen gelagert, zurückhaltend geschwefelt und schonend, unfiltriert abgefüllt ,ohne Einsatz jeglicher Schönungs/Behandlungsstoffe
Boden:	Lehm-Löss Boden mit geringem Kalksteinvorkommen
Ertrag:	35 hl /ha
Speisebegleiter:	orientalischen, aromatischen und auch scharfen Gerichten, aber auch klassisch zur Pastete oder Leber und Käse
Trinktemperatur:	14 Grad
Alkoholgehalt:	13,5
Analyse Z / S:	0,3 gr / 6,0 gr
Lagerhinweise:	Bitte den Wein an einem kühlen, lichtgeschützten Ort lagern