

Weingut Graf von Schönborn

Deutschland

Franken



Traminer Hallburg Kabinett 2021

Weingut

Heute zeigt sich Franken rund um die Hallburg von seiner schönsten Seite: In eine idyllische Landschaft eingebettet, werden hier auf rund 35 ha Wein- und Obstbau betrieben. Die Rebfläche ist mit typisch fränkischen Sorten bepflanzt, allen voran Silvaner, gefolgt von Riesling, Grau- und Weißburgunder. Den außergewöhnlichen Charakter der Weininsel, an deren Inselweinmachervereinigung sich auch das Weingut Schloss Hallburg beteiligt, schmeckt man in den Weinen und Bränden. Muschelkalk, Keuper und Mergel verleihen den Erzeugnissen eine herzhaft würzige Note, die man so nur hier findet. Das örtliche Klima und die Böden sowie der erfahrene Umgang mit diesen Faktoren bestimmen die Güte unseres Weins. Viele Auszeichnungen und glückliche Kunden bestätigen den Erfolg unseres Anspruchs.

Expertise

Jahrgang:	2021
Alkoholgehalt:	11.00 % Vol.
Restzucker:	9.40 g/l
Säure:	5.70 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Franken
Rebsorten:	Traminer

Ausbau

Edelstahltank

Sensorik

Helles Goldgelb, reife Quitten, Birnen und üppige Weissdornblüten, Honig und etwas Lakritz, zarte Rosenaromen, Wiesenkräuter, saftig und fruchtig, ohne überladen zu sein

Passt gut zu

Zander mit Vacherin überbacken, Wildschwein mit Hollerkochoch und Lebkuchensauce

Lagerfähig

5 Jahre

Tipp

Traminer ist eine sehr aromatische Rebsorte, die sich für vollfruchtige Weine im halbtrocken Bereich bestens eignet. Der Kabinett von Schönborn gilt zwar noch als trocken, geht mit dem Restzuckergehalt aber scharf an die halbtrockene Grenze. Dadurch wird der Wein wunderbar saftig und aromatisch, ohne süß zu wirken. Idealer Begleiter zu würzigen Blauschimmel- oder Rotschmierkäsen, durchaus auch mal zum Dessert.