



Traminer Ried Kirchleiten GSTK BIO 2019 Winkler-Hermaden

Weingut

In Kapfenstein - inmitten des steirischen Vulkanlandes - sind auf den steilen Hängen eines Vulkankegels rund um die herrschaftliche Burg Kapfenstein die Weingärten des Weingutes Winkler-Hermaden angelegt. Seit 1898 als Familienbetrieb geführt, geht die Tradition dieses Ortes weit ins Mittelalter zurück. Bereits 1065 wurde die damalige Wehrburg am Kapfenstein erstmalig urkundlich erwähnt. Das Weingut bewirtschaftet wunderbar angelegte 34 Hektar Weingärten, wobei das Hauptaugenmerk bei den Weißweinen dem Sauvignon sowie den Burgundersorten gilt. Ungewöhnlich für die Steiermark wird hier aber auch fast zur Hälfte Rotwein angebaut, und speziell der Zweigelt zeigt auf diesem Vulkangestein ungeahnte Fähigkeiten, was vor allem der Olivin jedes Jahr beweist. Dieser Wein wird aus den reifsten und besten Zweigelt-Trauben des Jahrgangs gekeltert und zählt immer zu den besten und interessantesten Rotweinen Österreichs.

Tipp

Aromatische weiße Rebsorten kommen immer mehr in Mode, allerdings in erster Linie recht leicht zu trinkende, frisch-fruchtige, junge Weine. Hier haben wir mal was zum "Reinbeißen". Der Traminer Kirchleiten besticht durch hocharomatische Komplexität ohne irgendwie dick oder marmeladig zu wirken. Er hat Grip am Gaumen, die Säure spielt herrlich mit der Frucht: Ein Wein mit viel Saft und trotzdem hochelegant! So etwas findet man nicht alle Tage...

Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert:	n.v.
Kohlenhydrate:	n.v. g
davon Zucker	n.v. g
Zutaten:	Trauben, Zucker, Antioxidantien

Expertise

Jahrgang:	2019
gesetzl. Herkunft:	Große STK Lage
Alkoholgehalt:	13.00 % Vol.
Restzucker:	1.10 g/l
Säure:	4.30 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Steiermark
Ausbau:	9 Monate in kleinen Kapfensteiner Eichenfässern
Rebsorten:	Traminer

Vinifizierung

Vollreifes Lesegut, extrem selektioniert, Ausbau für 13 Monate in Eichenbarriques

Sensorik

Gelb-golden mit grünlichen Reflexen, reife Quitten und Äpfel, etwas Mango, Rosenblüten und frische Mandeln, leicht pfefferig und Karamelnoten, saftig und vollreif im Nachhall

Passt gut zu

gereiften Rotschmierkäsen, Gänseleber mit Trüffel

Lagerfähig

10 Jahre