



Schloß Frankenberg

2019 Schloß Frankenberg Roter Traminer (trocken)



REBSORTE:	100% Roter Traminer
BODEN:	Mergel und Keuper.
LAGE:	Louisenberg, Süd-Südwestausrichtung, Steillage.
AUSBAU:	Selektiver Handlese, kurze Maischestandzeit. Gärung temperaturkontrolliert. Der Wein liegt mehrere Wochen auf der Vollhefe, die Feinhefe bleibt bis kurz vor der Füllung im Wein. Auf Schönung und den Einsatz von Enzymen wird weitgehend verzichtet.
ANALYSE:	13% vol., Gesamtsäure 6 g/l, Restzucker 1 g/l
TRINKREIFE:	bis ca. 2025
DEGUSTATIONSNOTIZ:	Im Bouquet Litschi, Duft von Heckenröschen und Muskatblüte. Im Geschmack geprägt von Litschi, Würze und rosa Pfefferbeeren.
SPEISENEMPFEHLUNG:	Exzellenter Solist. Passt hervorragend zu Wildterrinen, würzigen Ragouts und Flammkuchen.

Limitierte Schloßabfüllung, vegan.