



TRAMINEC

2017

Vol. alkohola: **13,5%**
 Kislina: **5,24 g/l**
 Ostanek sladkorja: **1,1 g/l**
 Popiti med: **2019 in 2025**
 Starost trt: **11 let**
 Vrsta zamaška: **Pluta**
 Datum trganja: **21.9.2018**
 Datum polnjenja: **30.7.2019**
 Velikosti steklenic: **0,75 l**



Skozi nosnice prodre široka paleta nevsiljivih arom. Posušeni cvetovi vrtnic in kandirana limetina lupina. Po prezračanju tudi akacijev med in kamena moka. V ustih povsem suh in aromatičen. Arome so prepletajo natančno in z neverjetno globino. Dolg topel pookus. Vino za meditacijo in odličen spremljevalec hrane.

Thomas Schabl, diplomiran sommelier

Posebnosti pridelave

Traminec pridelujemo z metodo polkarbonske maceracije. Polovico jagod smo pustili celih, drugo polovico smo nežno stisnili. Skupaj smo jih nekaj tednov macerirali v zaprti vrelni posodi. Stiskanje je nato iz jagod izločilo še nekaj sladkorja. Fermentacija se je sklenila v rabljenem lesenem sodu, v katerem je vino zorelo dve leti in pol.



dišeči traminec ima majhne in zbite grozde čašaste oblike z rumeno-rdečkastimi jagodami



lapor



od 350 do 400 metrov n. v.



južna gričevnata lega



macération „semi“-carbonique (med-celična fermentacija), 20 mesecev zorenja v rabljenem 600-litrskem lesenem sodu



klasični spremljevalec gosjih jeter in azijsko navdahnjenih jedi, ali kot aperitiv



TRAMINEC

2015

Vol. alkohola:	14,5 %
Kislina:	4,32 g/l
Ostanek sladkorja:	1,3 g/l
Popiti med:	2018 in 2022
Starost trt:	10 let
Vrsta zamaška:	Pluta
Datum trganja:	24.9.2015
Datum polnjenja:	26.2.2018
Velikosti steklenic:	0,75 l in 1,5 l



Globoko in izjemno večplastno, v ospredju se vedno znova pojavijo nove arome. Pomarančno olje, janež in hibiskus, pa tudi malce zelenih sliv in najboljši akacijev med. Maceracija mu v ustih daje strukturo, osvežilna meta in kanček žajblja v dolgem odhodu.

Arno Bergler, WeinErleben

Posebnosti pridelave

Traminec pridelujemo z metodo polkarbonske maceracije. Polovico jagod smo pustili celih, drugo polovico smo nežno stisnili. Skupaj smo jih nekaj tednov macerirali v zaprti vrelni posodi. Stiskanje je nato iz jagod izločilo še nekaj sladkorja. Fermentacija se je sklenila v rabljenem lesenem sodu, v katerem je vino zorelo dve leti in pol.



dišeči traminec ima majhne in zbite grozde čašaste oblike z rumeno-rdečkastimi jagodami



lapor



od 350 do 400 metrov n. v.



južna gričevnata lega



macération „semi“-carbonique (med-celična fermentacija), 30 mesecev zorenja v rabljenem 600-litrskem lesenem sodu



klasični spremljevalec gosjih jeter in azijsko navdahnjenih jedi, ali kot aperitiv