

 **Loimer**

Traminer Alte Rebe mit **ACHTUNG**

 2017, 750 ml

 Österreich, Kamptal

 9870009122

 Traminer

Alkoholgehalt: 1.250,0 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 3.9 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Linsencurry mit Pflaumen und Aprikosen

(Gemüse & Vegetarisch)

Bibimbap mit fein geschnittenem Rumpsteak und

Kimchi

(Fleisch)

Ofenspargel, überbacken mit Estragon-Parmesan

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 05.01.2020

Raffelt:

Am Gaumen liefert der Traminer diese feste, reife Frucht ein weiteres Mal, nun aber begleitet von einer markanten Textur, einer ordentlichen Portion Gerbstoff samt Salz und etwas Kubebenpfeffer als Begleitkomponenten. Der Traminer bringt ordentlich Druck an den Gaumen, obwohl die Säure der Ausbauart und der Rebsorte entsprechend schlank bleibt. Der Wein besitzt Kraft, ist aber trotzdem fein, vor allem in seinem Gerbstoff, der bis ins lange Finale für ein seidiges Mundgefühl sorgt.

Über den Wein:

Nach der selektiven Handlese in 20-Kilo-Kisten Anfang Oktober 2017 wurden die Beeren sortiert und gerebelt. Der Traminer wurde nach der spontanen Angärung im Akazienfass auf der Maische vergoren. Die Gärung dauerte vier Wochen bei maximal 25 °C. Ausgebaut wurde der Wein in gebrauchten 777- und 300-Liter-Eichenfässern über zehn Monate auf voller Hefe. Nach dem ersten Abzug erfolgte eine leichte Schwefelung (15 mg/l), worauf der Wein weitere acht Monate im Holzfass lagerte. Im Mai 2018 wurde er ohne Filtration, ohne Schönung und ohne weitere SO₂-Gabe abgefüllt.

Farbe:

helle orange, leicht trübe Bernsteinfarbe

Nase:

In der Nase bietet der Traminer Maischevergärung par excellence: Blüten von Rosen, Litchi, Kumquats, Muskat, Süßholz und Blutorangen, Kräuter, Aromahopfen und mürben Apfel, etwas Quitte und gezuckerten Ingwer. Es strotzt bei diesem *Traminer mit Achtung* nur so vor Aromen. Alles wirkt reif, ist gleichzeitig aber knochentrocken.

Mund:

Am Gaumen liefert der Traminer diese feste, reife Frucht ein weiteres Mal, nun aber begleitet von einer markanten Textur, einer ordentlichen Portion Gerbstoff samt Salz und etwas Kubebenpfeffer als Begleitkomponenten. Der Traminer bringt ordentlich Druck an den Gaumen, obwohl die Säure der Ausbauart und der Rebsorte entsprechend schlank bleibt. Der Wein besitzt Kraft, ist aber trotzdem fein, vor allem in seinem Gerbstoff, der bis ins lange Finale für ein seidiges Mundgefühl sorgt.