



Traminer aromatico 2015

Conte Brandolini



Artikel Nr.	07067
Land	Italien
Herkunft	Grave del Friuli
Rebsorte	Traminer (100 %)
Qualitätsbezeich.	DOC - Qualitätswein
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	7 - 9°C
Ausbau	Temperaturkontrollierte Gärung in Stahltanks mit kurzem Kontakt auf der Schale, 2 Monate Batonage der Feinhefe, 4 Monate Verfeinerung in Zementbehältern
Boden	Lehmig-sandiger Schwemmboden mit hohem Anteil an Flusskieseln
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Schöne, strohgelbe Farbe. Verführt mit seinem hocharomatischen Bouquet voller Litschi, Ananas, reifem Pfirsich, gelben Rosen und Ananas, sowie nussig-mandeligen Nuancen. Am Gaumen ist dieser Wein wunderbar seidig, aromatisch und würzig.
Empfehlung	Meeresfrüchten, Muscheln, frischer und leichten Käse, Risotto und Pasta mit Gemüse
Über den Winzer	<p>Das Weingut des Conte Brandolini, zwischen Conegliano und Pordenone gelegen, hat ihre Vorbilder in Frankreich und verfügt in den historischen Gebäuden über aktuellste önologische Technologie; neben Merlot sind auch alle gängigen Rebsorten des Friaul vertreten.</p> <p>Das Ziel, einen großen Rotwein zu machen, scheint mit dem Merlot erreicht zu sein: Drei Gläser im Gambero Rosso ist eine der höchsten Auszeichnungen, die zu bekommen ist.</p> <p>So hat sich die Anlage neuer Weingärten in den 80er Jahren des vergangenen Jahrhunderts, die mit der terroirverträglichen Rebsorte Merlot bestockt wurden, bezahlt gemacht, die Vision wurde zur Realität.</p>