



EBNER-EBENAUER

ROTER TRAMINER MAXENDORF

Jahrgang: 2017

Herkunft: Poysdorf

Riede: Maxendorf

Boden: Löss, Lehm, Kies

Rebstöcke: 55-60 Jahre alt

Ernte: Oktober 2018

Alkohol: 13,4 Vol%

Restzucker: 8,1g/l

Säure: 6,0‰

Abfüllung: August 2018

Menge: 500 Flaschen

Trinkreife: 2018-2030

Philosophie

Ried Maxendorf liegt nord-östlich von Poysdorf entlang des Lesatzwegs und ist nach einem versunkenen Dorf benannt. Die kleinen Bäche in diesem Tal (werden auch „Suttn“ genannt) sind eine Bereicherung in trockenen Jahren. Die warme Südlage aus fruchtbarem Löss, Lehm, und Kies gebaut, ist ein Garant für enorme Reife.

Verarbeitung/Ausbau

Die Roten Traminer Trauben werden auf Knien von Hand geerntet und im Weingarten selektioniert. Nach kurzer Maischestandzeit (12h) wird gepresst und die Spontangärung erwartet. Nach 6- monatigen Feinhefekontakt gezogen und bis zur Füllung im Stahltank gelagert.

Wein

Charismatischer Duft nach Rosenblättern und Mango, am Gaumen exotische Frucht mit üppiger Fülle und vibrierender Süße. VORSICHT: Diese barocke Stilistik fördert Maßlosigkeit!

Speisebegleitung

Ein Hochgenuss zu Krabbensalat, spannend zur Thai oder Indischen Küche, Klassisch zu Käse und Gänseleber.