



# TRAMINER AROMATICO

## VENEZIA GIULIA

LANDWEIN

### TRAMINER AROMATISIERT 100%

Er ist ein sehr würziger Wein für wahre Feinschmecker. Der Traminer hat eine leuchtend strohgelbe Farbe mit leicht goldenen Reflexen. Seine Duftnoten sind intensiv und versetzen uns in die Mitte eines Rosenbusches. Weitere Duftnoten von Früchten und Gewürzen entfalten sich, u.a. Zimt und einen Hauch von Muskatnuss. Der Rebstock befindet sich in der Gemeinde von San Quirino (PN) in dem kleinen Vorort von San Foca, in unmittelbarer Nähe des Gebirgsflusses Cellina. Dieses Gebiet bezeichnet man die „Alti Magredi“. Es befindet sich in einer Höhe von 180 m über dem Meeresspiegel. Den Rebstöcken des Traminers werden, wie im Weinberg so auch im Weinkeller, viele Pflegemaßnahmen zuteil, um ein harmonisches Gleichgewicht zu garantieren. Die Trauben werden in den frühen Morgenstunden geerntet, um die Duftnoten zu bewahren. Die Weinbereitung geschieht in thermo-regulierten Edelstahlzisternen, in denen eine leichte Mazeration von 6/8 Stunden und die alkoholische Gärung stattfinden. Die Veredelung vollzieht sich dann sechs Monate lang in den Edelstahlzisternen und mindestens sechs Monate in den Flaschen.

TERROIR: Flusskies und Geröll

ALKOHOLGEHALT: 13% Vol

EMPFOHLENER VERZEHHR: in 2/3 Jahren

TRINKTEMPERATUR: 10/12 Grad

ABGEFÜLLTE FLASCHEN: 6500 Flaschen à 0,75l

KOMBINATIONSMÖGLICHKEITEN:

Vorzüglich zu Weichkäse, Leberpastete, rohem Fisch, Schalentieren;  
Zwischengerichten, die mit Saucen oder Cremesaucen zubereitet werden



QUINTA DELLA LUNA

**Azienda Agricola Quinta della Luna** di Vettor Marco

Via Nannavecchia n° 75 frazione San Foca, 33080 San Quirino (PN)

tel e fax 0039 0434 91185 info@quintadellaluna.it www.quintadellaluna.it