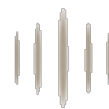




## TRAMIN GEWÜRZTRAMINER NUSSBAUMER



# TRAMIN

De druiven worden geoogst en vervoerd in kleine kratten. Na een korte periode van gisten worden de druiven voorzichtig geperst. De verdere gisting gaat erg langzaam en bij een gecontroleerde temperatuur van 18°C in kleine RVS tanks. Men laat de wijn bezinken en daarna rijpen op het bezinksel. Na het bottelen rijpt de wijn nog 4 maanden in de fles. De totale rijpingstijd is ongeveer 15 maanden.

De wijn heeft een glimmende intens goudgele kleur. In de neus vinden we een grote verscheidenheid aan aroma's. De florale aroma's van rozenblaadjes, lelies, ylang-ylang en gardenia worden vergezeld door rijp exotisch fruit als cantaloupe, mango, passievrucht, lychee en citroenrasp. De kruidige tonen van gedroogde kruiden, gember, saffraan, kruidnagel, kaneel en nootmuskaat maken het geheel perfect af. De smaak is zeer aromatisch en rijk, maar met een fijne sappigheid en zoute mineraliteit die versterken wanneer de wijn verder rijpt. De afdronk is bijna eindeloos.

Deze wijn is een fascinerende compagnon bij de maaltijd. Gaat heerlijk samen met voorgerechten met vis of gerookt vlees, zachte rijpe kazen, wit vlees, zwaardvis of tonijn. Ook gaat hij erg goed samen met zeevruchten en is een spectaculaire metgezel voor pittige oriëntaalse gerechten. Verse kruiden als dragon, rozemarijn, dille, tijm, laurier, mint, saffraan en limoengras halen het beste in de wijn naar boven.



## PRODUCENT

**Cantina  
Tramin**

Tramin is opgericht in 1889 door Christian Schrott, dominee van Tramin en lid van het Oostenrijkse parlement, Cantina Tramin is een van de eerste coöperaties in de regio.



## INFO

Productnummer	5196/16	Ei Allergenen	Nee
Land	Italië	Melk Allergenen	Nee
Gebied	Alto Adige	Bevat Sulfiet	Ja
Kleur	Wit	Gedistilleerd	Nee
Alcohol	15	Biologisch	Nee
Restsuiker	7	Type sluiting	Kurk
Zuurgraad	5.1	Aantal per verpakking	6
		GTIN product	8013365297000
		GTIN verpakking	8013365297062