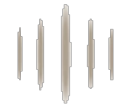




TRAMIN PINOT GRIGIO UNTEREBNER



TRAMIN

Druivenrassen en vinificatie

Meteen na de oogst worden de druiven voorzichtig geperst. Een langzame gisting vind plaats bij een gecontroleerde temperatuur van 18-20°C. Dit gebeurt gedeeltelijk in houten vaten en gedeeltelijk in tonneaux. Hier vind ook de malolactische gisting plaats. De wijn rijpt in de houten vaten en een klein gedeelte in tonneaux, waar met de wijn laat bezinken en hij op zijn bezinksel verder rijpt. Na het bottelen rijpt de wijn nog minimaal 4 maanden op de fles. De totale rijping duurt minimaal 15 maanden.

Proefnotitie

De wijn heeft een goudgele kleur. In de neus verfijnde en frisse aroma's met elegante tonen van peer en hooi, geroosterd brood met gesmolten boter, tabak, vanille en wierook. De smaak is vol en rijk, rond en geconcentreerd met een Alpine frisheid. Het is een sappige wijn met minerale tonen en een lange volle finish.

Wijn/spijs

Erg lekker in combinatie met licht tot middelzware voorgerechten, visgerechten en licht gekruid wit vlees. Het is een perfecte metgezel voor gerookte vis, vlees en gegrilde groenten.



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	5195/19	Ei allergenen	Nee
Land	Italië	Melk allergenen	Nee
Gebied	Trentino-Alto Adige	Sulfiet allergenen	Ja
Kleur	Wit	Gluten allergenen	Nee
Alcohol	14	Gedistilleerd	Nee
Restsuiker	1.6	Biologisch	Nee
Zuurgraad	5.9	Type sluiting	Kurk
PH Waarde	0	Aantal per verpakking	6
Inhoud	0.75	GTIN product	8013365277002
		GTIN verpakking	8013365277064