



TRAMINER FRAUPOINT 2012

Der Traminer, das Liebling des Winzers, wächst auf Lößboden, der ihm hohe Extraktwerte und feine Frucht mitgibt. Die sonnige Lage und die entsprechende Ertragsreduktion bringen fast alljährlich Zuckergrade im Auslesebereich.

KOSTNOTIZ

Einnehmende, betörende, nahezu atemberaubende Rosenaromatik, Gewürznelken, Korinthen, präsent, aber keineswegs aufdringlich, klar erkennbar und dennoch unglaublich vielschichtig und facettenreich; am Gaumen dann saftig-fleischige Exotik mit Granatapfel, Papaya, Blutorange, Trockenfrüchte (Feigen, Datteln), dazu rauchig-würzige Aromen, mächtiger Körper mit schönem Druck und enormer Trinkfreude, trocken ausgebaut; minutenlanges Nachhall im Abgang; schon wieder ein Traminer mit nahezu ewiger Reifespanne, großartigem Wiedererkennungswert und verführerischem Charme; Achtung: Suchtpotential!

ECKDATEN

Rebsorte:	Roter Traminer
Lage:	Fraupoint
Boden:	Löß
Qualitätsstufe:	Qualitätswein Niederösterreich
Alkohol:	14,5 Vol.%
Säure:	4,4 g/l
Restzucker:	trocken – 1,0 g/l
Lagerfähigkeit:	mind. 20 Jahre

SPEISENEMPFEHLUNG

Traminerkalbsrahmbeuschel, Gebratene Ente mit Orangensauce oder Kalbsleber mit Apfel auf Erdäpfelpüree
Karl Schwillinsky – Restaurant Schwillinsky, Rudolfstraße 1 - 3550 Langenlois

GEBINDE

Inhalt:	750 ml Flasche
Abfüllung:	Erzeugerabfüllung
Verpackung:	6 Flaschen pro Karton

WEIN KOSTEN + KAUFEN IM KAMPTAL

Weingut ab Hof: nach Vereinbarung, Anmeldung erforderlich
Ursin Haus www.ursinhaus.at
Loisium Weinerlebniswelt www.loisium-weinwelt.at
Vinothek im Strassertal www.weinkontraste.at

Weingut

Thomas Leithner

Walterstraße 46

3550 Langenlois

T: +43(0) 2734/2552

F: +43(0) 2734/2552-4

kontakt@thomas-leithner.at

www.thomas-leithner.at