



**ZWEIFEL**

1898



## TRAMINER SPÄTLESE

Burgenland  
Triebaumer Regina + Günter  
2018

 Vegan

Die Liebe zur burgenländischen Tradition und die Liebe zur Natur: das ist es was, die Triebaumers bei ihrer Arbeit antreibt und ihre Euphorie kennzeichnet. Sie erzeugen Gewächse, die man ihrer Herkunft jederzeit zuordnen kann. Selbstverständlich dominiert der Blaufränkisch, den sie sowohl in der Spielart fein-kirschfruchtig als auch in der vielschichtig-würzigen perfekt beherrschen. Der Respekt zu ihren Lagen und Böden zeigt sich im Verzicht auf synthetischen Dünger, auf Herbizide und auf Insektizide. In 25 von 26 Punkten entspricht ihr Weinbau denn auch dem organisch-biologischen.

### Herkunft

Aus den Ruster Rieden "Turner" und "Pandkräftn" mit lehmhaltigen Sand- bzw. Lössböden auf Kalkdurchzogenen Urgestein.

### Traubensorten

100% Traminer

### Vinifikation

Handlese in Kisten, 10-stündige Maischestandzeit, sanftes Abpressen, anschließend gekühlte Vergärung im Stahltank mit Gärstopp durch Abkühlen und Filtration, nur Stahltank-Kontakt

### Degustationsnotizen

Goldgelb, in der Nase frisch und würzig. Im Gaumen Zitrus und Lychee mit gutem Säure-Restzucker-Verhältnis.

### Geniessen zu

Rotschmierkäse, Gänseleber, Sorbets mit Frucht-Gewürzkombinationen, Fruchtdesserts

**Zweifel 1898 AG**

Regensdorferstrasse 20 | 8049 Zürich | 044 344 23 43 | [hoengg@zweifel1898.ch](mailto:hoengg@zweifel1898.ch)