



TRAMIN SAUVIGNON BLANC ALTO ADIGE



Druivenrassen en vinificatie

De druiven komen van wijngaarden in Tramin en Montagna, waar de druivenstokken op kalkhoudende kleigrond met kiezels staan. De wijngaarden liggen op een hoogte van 350 - 500 meter. De druiven worden meteen na de oogst voorzichtig geperst en daarna in stalen tanks gedaan. De most gist bij een gecontroleerde temperatuur van 18°C en ondergaat geen malolactische gisting.

Proefnotitie

De wijn heeft een groenig gele kleur en is licht aromatisch. In de neus intense florale tonen met vlierbloesem en brandnetel, vergezeld door kruidige tonen van paprika en groene kruisbessen. De frisheid en intense smaak van deze wijn kan erg verrassend zijn.

Wijn/spijs

Deze wijn is heerlijk als aperitief, en gaat ook prima samen met asperges, vis en gevogelte.



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	5193/19	Ei Allergenen	Nee
Land	Italië	Melk Allergenen	Nee
Gebied	Alto Adige	Bevat Sulfiet	Ja
Kleur	Wit	Gedistilleerd	Nee
Alcohol	13	Biologisch	Nee
Restsuiker	2.5	Type sluiting	Kurk
Zuurgraad	5.7	Aantal per verpakking	6
		GTIN product	8013365187004
		GTIN verpakking	8013365187066