

# 2017 Traminer Mörbischer Mühlweg



Für Individualisten und solche, die es werden wollen

Der Traminer ist eine der ältesten und faszinierendsten Rebsorten. Intensiv, eigenwillig und mild widersetzt er sich allen Trends.

Unsere trocken ausgebaute Variante aus einem Weingarten ober dem alten Mühlweg vereint den betörenden Duft der Sorte mit der Kraft des pannonischen Sommers.

Herkunft: Mörbisch am Neusiedlersee, Ober dem Mühlweg

Lage und Weingarten: Die kühlen Nächte auf dem Hochplateau über dem Neusiedlersee lassen besonders aromatische Trauben gedeihen. Unsere Traminer-Reben fühlen sich auf dem warmen Schieferboden seit 1994 wohl.

Bearbeitung: zertifiziert nach den Vorgaben von [www.nachhaltigaustria.at](http://www.nachhaltigaustria.at)

Lese und Weinbereitung: selektive Handlese am 12. September, 20°KMW, Ertrag etwa 40 hl/ha, Maischestandszeit zur Aromaauslaugung vor der Pressung, Gärung des klaren Saftes und Reife auf der Hefe im Fass, Abfüllung am 5. Juni 2018; Alkohol: 14 %vol, Säure: 4,9 g/l, Restzucker: 2,3 g/l

Der Wein: kräftiges Strohgelb; Rosen, exotische Früchte und Gewürze in der Nase, sehr ausdrucksstark; am Gaumen dicht, dabei aber gut strukturiert, intensive Fruchtaromen mit dezent süßlicher Note, langer, von Kräuterwürze geprägter Abgang, Trinkreife etwa 2020 bis 2030

## A la Carte Weinguide 2019

*Jugendliche Farbe, vielschichtige Nase, Rosenholz, Mango, zart florale Noten, körperreicher Wein, straffe Struktur, pikantes Finish, Mandeln und kandierte Früchte im Nachhall. 92 Punkte!*