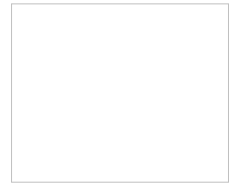


TRAMIN ROEN GEWURZTRAMINER VT



Druivenrassen en Vinificatie

De naam Roen herinnert aan de berg die de wijngaarden waar deze wijn vandaan komt, beschermt.

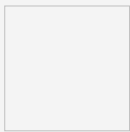
De druiven voor deze bijzondere wijn drogen aan de wijnstok tot eind november/begin december. Na de maceratie worden ze zeer zacht geperst. De gisting en rijping vinden plaats in kleine Franse eikenhouten vaten gedurende ongeveer 12 maanden. Na het bottelen rijpt de wijn nog een paar maanden verder op fles.

Proefnotitie

De wijn heeft een diepe, goudgele kleur en een volle body. In de neus aroma's van honing, exotische tonen van tropisch fruit, evenals gedroogde abrikoos, gekonfijte citroenschil, roos, gember en vanille. Het mondgevoel is fluweelzacht en barst van vitaliteit, maar blijft elegant. De afdrank is lang en intens.

Wijn/spijs

Roen is een uitstekende begeleider van vele desserts, gedroogde vruchten, verschillende soorten kaas en foie gras. Of je kunt ervan genieten als een glas op zichzelf, in goed gezelschap.



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 logo



INFO

Productnummer	5206/24	Ei allergenen	Nee
Land	Italië	Melk allergenen	Nee
Gebied	Trentino-Alto Adige	Sulfiet allergenen	Ja
Kleur	Wit	Gluten allergenen	Nee
Alcohol	10.5	Gedistilleerd	Nee
Restsuiker	0	Biologisch	Nee
Zuurgraad	0	Type sluiting	Kurk
PH Waarde	0	Aantal per verpakking	6
Inhoud	0.375	GTIN product	8013365101109
		GTIN verpakking	8013365310068