

# PRINZ



2018  
Traminer  
trocken

Mit dem „Traminer“ begeben wir Neuland und dennoch bewahren wir Rheingauer Tradition. Neuland, weil wir 3 verschiedene Traminer in diesem Wein vereinen, den Weissen Traminer (Savagnin blanc) mit etwas Rotem Traminer und Gewürztraminer. Und Tradition, da in früheren Zeiten in vielen Riesling-Weinbergen auch etwas Gewürztraminer mit gepflanzt wurde um diesem etwas mehr Frucht und Würze zu verleihen.

Die Reben stehen in der Lage Jungfer, die neben sandigem Löss und Lehm einen hohen Anteil an Quarzit aufweist. Das Quarzit nimmt tagsüber die Wärme der Sonne auf und gibt sie des nachts wieder an die Reben ab. Dieser ist auch ausschlaggebend für die kräftige Mineralität und Frische und die gute Lagerfähigkeit.

Mit einer intensiven Laubarbeit sorgen wir für eine gute Durchlüftung und fördern so die Gesundheit der Trauben.

Die Trauben für diesen Wein wurden am 18. September geerntet. Sie waren goldgelb bis zu helles bernstein und sehr reif.

Nach der Ernte wurden die Trauben direkt abgepresst, in Edelstahl spontan bis Anfang Dezember vergoren und bis Anfang März auf der Hefe belassen. Die Abfüllung erfolgte Ende März.

Der Wein besticht durch seine Fülle und Kraft, das feine dezente Aroma nach reifen gelben Früchten und Rosen.