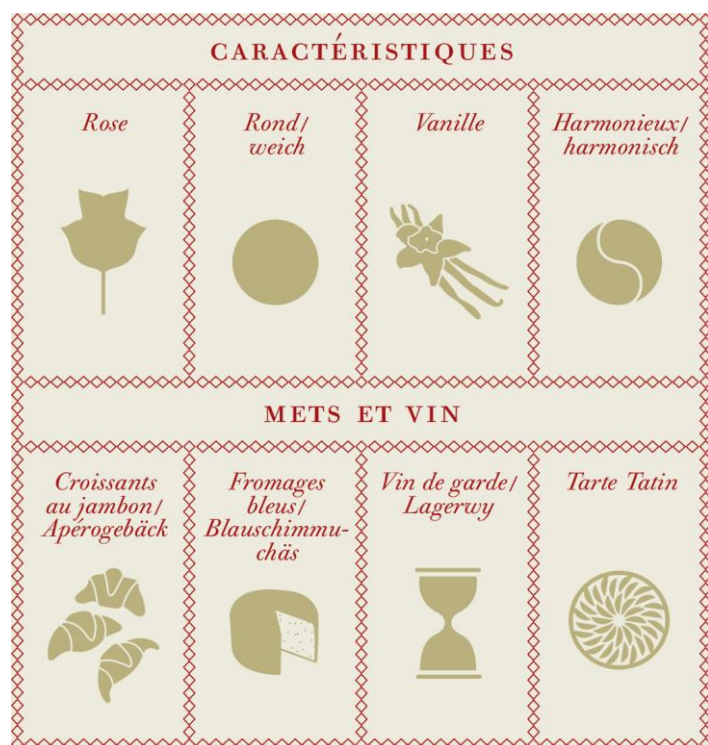


Traminer 2022



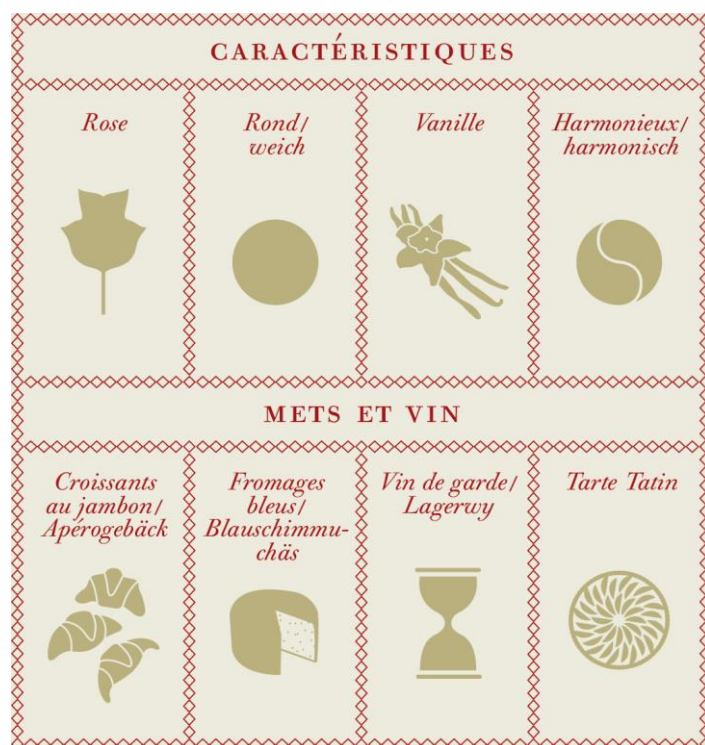
Lors de la récolte, les raisins étaient splendides et surtout si goûteux que nous avons décidé de prolonger le temps de contact entre les pellicules et le jus. Après une nuit de macération pelliculaire, nous avons pressé les raisins au matin suivant. Cette méthode favorise l'expression aromatique et la complexité du futur vin.

Le nez séduit d'emblée par son exubérance. A la fois épicé, floral et fruité, le millésime 2022 est sans conteste un bel exemplaire de « typicité cépage ». Des senteurs qui se retrouvent dans une bouche structurée et puissante.

Maturité idéale : à partir de 2024

Température de service : 12°C

Traminer 2022



Bei der Ernte waren die Trauben prächtig und vor allem so geschmackvoll, dass wir beschlossen, die Kontaktzeit zwischen den Schalen und dem Saft zu verlängern. Nach einer Nacht der Hautmazeration pressten wir die Trauben am nächsten Morgen. Diese Methode fördert den aromatischen Ausdruck und die Komplexität des zukünftigen Weins.

Die Nase verführt sofort durch ihre Überschwänglichkeit. Zugleich würzig, blumig und fruchtig ist der Jahrgang 2022 zweifellos ein schönes Beispiel für "Rebsorten-Typizität". Düfte, die sich in einem strukturierten und kräftigen Mund wiederfinden.

Optimaler Degustationszeitpunkt : ab 2024

Trinktemperatur : 12°C