



## 2017 Riesling Traminer QbA trocken

|               |   |
|---------------|---|
| Jahrgang      | 2017  |
| Rebsorte      | 80 % Riesling 20 % Traminer   |
| Lesezeitpunkt | Anfang / Mitte Oktober  |
| Ausbau        | 9 Monate im gebrauchten Holzfass  |
| Alkohol       | 13 %  |
| Säure         | 6,1 g/l   |
| Restzucker    | 2,8 g/l   |
| Sensorik      | Goldgelb, mit feiner Aromatik von reifer Litschi und Quitte startet der Wein. Im Finale zeigt er sich anregend dank lebendiger Säure. Geschmeidiger, langer Abgang. |

|                   |                  |
|-------------------|------------------|
| Trinkempfehlung   | 12-14°C          |
| Speisenempfehlung | Asiatische Küche |
| <hr/>             |                  |
| <hr/>             |                  |

MARTIN SCHWARZ  
DRESDNER STRÄBE 71 · 01662 MEISSEN  
TELEFON (0351) 895 60 72 · FAX (0351) 895 60 79  
KONTAKT@SCHWARZ-WEIN.DE  
WWW.SCHWARZ-WEIN.DE