

GEMISCHTER SATZ PREMIER URKÄSENTHAL 2022



Trautwein, Baden

GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Roter Apfel
Gruene Birne
Quitte
Holunderblüte
Mango
Zimt
Vanille
Butter
Getoastetes Brot

ANLASS

Abend zu zweit
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2030
10 bis 12°C
Weißwein- oder Universalglas

STIL

finessenreich
milde Säure
mittlere Barriquenote
trocken

WEINBAU Rebsorten

Pinot Blanc / Weißer
Burgunder / Pinot
Bianco
Pinot Gris /
Grauburgunder / Pinot
Grigio
Chardonnay
Muscat / Muskateller



WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

BEWERTUNG

einfach geniessen

93/100

Das Weingut Trautwein in Baden hat 2004 in Bahlingen eine Südlage mit lehmigen Lössboden mit acht klassischen Kaiserstühler Rebsorten bepflanzt. Bunt gemischt stehen Weißburgunder, Grauburgunder, Müller-Thurgau, Muskateller, Gewürztraminer und anderen nebeneinander. Die Trauben werden alle zum gleichen Zeitpunkt geerntet. Manche sind dann optimal reif, andere noch nicht ganz und manche bereits ein wenig überreif. Aber genau dies macht den Charme des daraus entstehenden Weins aus. Er ist nicht von der Stange, nicht perfekt normiert. Die Gärung erfolgt spontan und der Ausbau im Barriquefass nach burgundischem Vorbild.

So entsteht ein wunderbar individueller Wein, der vielschichtig und lang ist und hervorragend über einige Jahre in der Flasche reifen kann.