

TRAMINER

Ein Glas voller Blüten

Der Traminer gilt in der Weinwelt als eine Spezialsorte für Bukettweine. Man spekuliert, dass diese Rebsorte bereits in der Antike ein Renner war, vermisst jedoch einschlägige Beweise dafür. Erstmals fand Bronner 1857 ein männliches, wildes Exemplar am Rhein. Im Mittelalter kam die Sorte in Südtirol vor. 1470 stellte Herzog Siegmund vier Fuder als Messwein zur Verfügung. 1593 bereits warnte Albertinus die Frauen davor, zuviel des schweren Traminerweines zu genießen. Zu den favorisierten Rebsorten des Markgrafen von Baden (1753) gehörte neben Ruländer auch Riesling und Traminer. Mit dem Riesling und einer reich tragenden Rebsorte gehörte er zum klassischen „gemischten Satz“. In Roth in der Pfalz konnte ein fast sortenreiner 400 Jahre alter Traminerweinberg bewahrt werden.

DER WEIN

Ein richtiger Traminer wirkt immer ein wenig geschminkt oder vielleicht besser überschminkt. Doch kann er es sich erlauben, denn trotz eines immer zuviel des Guten, der Präsentation als Aromenbombe, die keine Aromensektion auszulassen scheint, gefällt er. Ein unsauberer oder auch zu alter Traminer kann leicht ein wenig fett und schlampig wirken, Unreinheiten kann er besonders schlecht verbergen, sauber und balanciert jedoch hat er ein Standing in der Weinwelt, das kaum eine andere Rebsorte erreicht hat. Einen Traminer erkennt selbst der größte Geschmacksneurotiker im Glas wieder.

Typisch

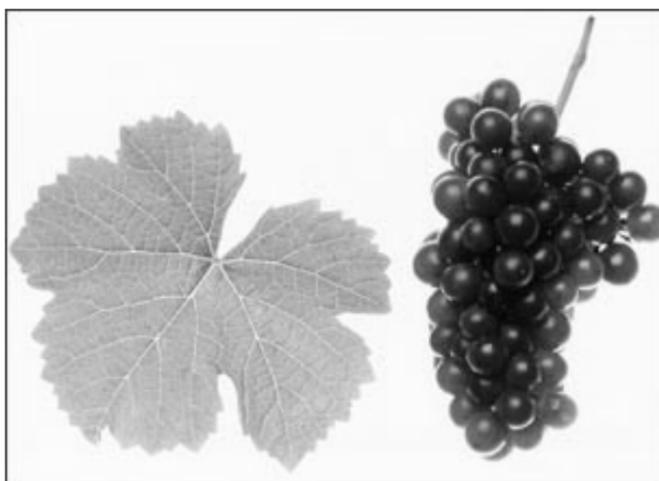
ist ein Traminer, wenn er in allererster Linie nach reifen Trauben und Muskatnuss schmeckt. Hinzu kommt eine Vielzahl von Aromen, die allesamt aufzuzählen spielend diese Seite füllen würden. Am meisten kommen vor: Litschi, Rose, Nivea-Creme, Zimt, Veilchen, Orangenblüte, Zitrusfrüchte, Bergamotte, Tee...

DIE REBE

hat sehr hohe Ansprüche an den Boden und das Klima. Sie neigt zur Verrieselung und Abbauerscheinungen. Sie reift mittelfrüh mit zumeist hohen Zuckergraden und hat in der Regel einen sehr geringen Ertrag.

Eigenschaften

Die Tribspitzen der Rebe sind weiß-rot-filzig beharrt. Das Blatt ist klein, rund, dreilappig und nicht selten breiter als lang. Die Oberseite blasig und beharrt. Die Unterseite stark filzig und beharrt, die Nerven rötlich, wollig bis borstig und beharrt. Der Blattrand ist wechselnd stumpf gezähnt, die Stielbucht V-förmig bis geschlossen. Die Trauben klein bis mittelgroß, dickbeerig und gedrungen. Die Beeren sind klein, rund bis länglich, grau bis braunrot und umgeben von einer dicken Schale. Der Geschmack ist saftig, süß mit einem an Rosen erinnernden Aroma.



SIE WOLLEN MEHR ERFAHREN – WIR FREUEN UNS AUF SIE.

WEINGUT KARL FRIEDRICH AUST

IN RADEBEUL

DRESDENS WEIN- UND GENUSSSCHULE **WEIN|BILDUNGS|ANSTALT**.DE