

2022

Seinsheimer Hohenbühl

TRAMINER

SPÄTLESE | LIEBLICH

Frischer Traminer, typische Charakteristik der eher fruchtigen Art mit dezent floralen Anklängen. Wunderbares Süße-Säure-Spiel und eine angenehme, langanhaltende Präsenz am Gaumen.



PASST ZU



KÄSE

DETAILS

Weinanalyse

SÄURE

5,8 g/l

ALKOHOL

Verpackung

FLASCHENFORM

Bocksbeutel 0,75 Liter

12 % vol

RESTSÜSSE

26 g/l

QUALITÄT

Spätlese

GESCHMACK

lieblich

HERKUNFT

Franken

Weitere Informationen

TRINKTEMPERATUR

10-12°C

ALLERGENE HINWEISE

Wein enthält Sulfite

BESTELLNUMMER

7102707447\$22

PRÄMIERUNG

Auszeichnungen



DIE FRÄNKISCHE WEINPRÄMIERUNG.

Die fränkische Weinprämierung wird vom Fränkischen Weinbauverband fortlaufend durchgeführt. Alle fränkischen Winzer, Genossenschaften und Kellereien können sich dem Wettbewerb stellen. Der Zweck der Prämierung ist die Förderung des Leistungswettbewerbs und Sicherung der Qualität des Weines in Franken.

Die Beurteilung erfolgt durch eine neutrale Prüfungskommission.

Ausgezeichnet werden Weine und Schaumweine, welche die gültigen Kriterien erfüllen und zu der geschützten Ursprungsbezeichnung Franken gehören.

Die Auszeichnungen sind Gold, Silber und Bronze.

Hinweis: Wir weisen Sie darauf hin, dass nicht alle Medaillen auf die Flaschen geklebt werden. Wir bitten um Ihr Verständnis.

REBSORTE

Traminer

Der Gewürztraminer ist eine der ältesten kultivierten Rebsorten in Europa - in Deutschland schon seit dem 16. Jahrhundert bekannt. Der Verführer mit Rosenduft bringt unglaublich intensiv schmeckende Weine hervor. Der Traminer hat sehr intensive blumige Aromen von Rosen und Veilchen. Traminer Weine haben einen blumig Geschmack mit milder Säure und einer einprägsamer Aromatik.

LAGE

Seinsheimer Hohenbühl

Hohenbühl bedeutet hoher Hügel. Ein Liebling der Seinsheimer war schon immer der Traminer, der hier hervorragend gedeiht und typische Weine hervorbringt. Die Reben wachsen auf dem Bullenheimer Berg, ein vorgelagerter Hügel vor dem Schwanberg. Natürlich finden wir hier wieder den Gipskeuper.

GEBIET

Franken

BODEN

Muschelkalk

BEREICH

Seinsheimer Hohenbühl

PRODUKTLINIE

klassische Linie

Unser Herzstück – die „Klassische Linie“ – spiegelt die Seele der GWF wider. Das Zusammenspiel von Lage, Rebsorte, Wetter, Keller und dem einzelnen Winzer prägt den individuellen Charakter der Weine dieser Linie. Hier spürt man die Heimat der Trauben im Glas.

Über die Winzergemeinschaft Franken eG, GWF

Weine, die bei allen Gelegenheiten ein Genuss sind – Ziel der Winzergemeinschaft Franken, GWF ist, dem Trend bei Konsumenten nachzukommen. Unter dieser Prämisse will das Unternehmen weiterwachsen und dem Handel dabei konstant Impulse geben. 1959 gegründet, gehört die GWF zu den sechs größten Winzergenossenschaften Deutschlands. Mit rund 1.400 aktiven Mitgliedern und knapp 1.300 Hektar Reb-fläche im gesamten fränkischen Weinland ist sie ein zuverlässiger Partner für den beliebten Frankenwein. Die Trauben der GWF-Winzer wachsen in namhaften fränkischen Lagen – von Großostheim bis Zeil am Main und von Hammelburg bis kurz vor Rothenburg ob der Tauber. Das Weinsortiment umfasst alle gängigen Rebsorten. Jede Weinregion, jede Einzellage und jeder Winzer verleihen den Weinen ihre charakteristische Note.