

## Bio? Logisch!

- Warum bio? • Was ist anders?
- Wie schmecken Bioweine?



## Große Weißweinsorten

- Riesling Spät- & Auslesen von der Mosel
- Traminer international • Weißburgunder aus der Steiermark

## Drei mal Rot

- Chianti Classico Riserva 2007 • Die Ahr – der rote Fluss
- Pichon Longueville Comtesse de Lalande

# Sag es mit Traminer!



## Atemberaubend, verführerisch, gigantisch – einfach Traminer!

Traminer ist einer der Elternteile vieler uns bekannter und beliebter Rebsorten. Ob Grüner Veltliner, Roter Veltliner, Zierfandler, Rotgipfler, Riesling, Cabernet Sauvignon – die Liste lässt sich beliebig fortführen. Laufende Gentests und DNA-Analysen werden in der Zukunft noch viele Geheimnisse offenbaren. Der gigantische Facettenreichtum und das außerordentliche Geschmackserlebnis des Trami-

ners zeigte sich mir 2008 beim Gewürztraminer-Symposium in Tramin. Parallel konnten über 130 verschiedene Gewürztraminer aus der ganzen Welt verkostet werden. In eigenen Workshops wurden die Sorte und ihre Charakteristika hinterfragt und die Ausprägungen aufgrund der unterschiedlichen Terroirs erarbeitet. Die Begeisterung für den Traminer teile ich seither mit vielen Weinfreunden und stelle fest, dass

es kaum einen Weinliebhaber gibt, dessen Herz nicht höher schlägt, wenn Traminer verkostet oder über die Rebsorte „vinophilosophiert“ wird. Mit seinen vielen unterschiedlichen Gesichtern, Ausprägungen und Stilistiken zählt Traminer zu den spannendsten Rebsorten der Welt.

### Die weltweiten Traminer-Spielarten

Um Traminer aus den unterschiedlichen Weinbaugebieten, Klimaten, Bodenstrukturen, Winzerhänden und den persönlichen Interpretationen zu beleuchten, hat das Team von **wein.pur** über 270 Traminer aus 10 Ländern verkostet. An der Verkostung konnten alle Spielarten des Traminers von Weißem, Rotem bis Gelbem und Gewürztraminer in allen Aus-



Pergola – das klassische Erziehungssystem in Südtirol

baustilen (klassisch bis Barrique) und alle Geschmacksrichtungen (trocken, halbtrocken, lieblich und süß) teilnehmen.

### Traminer für jeden Anlass!

Im Interview mit führenden Sommeliers der Welt stellte sich die Bedeutung und Wichtigkeit der Sorte Traminer deutlich dar. Zwar ist die Nachfrage nicht alltäglich, aber gerade in der Speisen-Wein-Kombination ist Traminer in all seinen Spielarten nicht wegzudenken und auch nicht ersetzbar. So ist Traminer in fast allen bedeutenden Restaurants der Welt zu finden. Aldo Sohm (2008 „Bester Sommelier der Welt“ und Sommelier im Luxusrestaurant „Le Bernardin“ in New York) meint, dass Traminer in der New Yorker Topgastronomie stark nachgefragt wird. Eine Rebsorte, die ideal zur extravaganten, kreativen und ausgefallenen Küche der Stadt passt. Meist wählt der amerikanische Gast Traminer aus dem Elsass, da dieser seit langer Zeit in den Staaten am Markt platziert ist und somit zu den bekanntesten Traminer-Herkünften der Welt zählt. Die Sommellerie fordert jedoch auf, die Ausprägung, Kraft und Stilistik des Traminers zu berücksichtigen, denn manche Weine werden zu breit und üppig vinifiziert, was bekanntlich zu einer Disharmonie in der Speisen- & Weinbegleitung führt.

### Roter, Weißer, Gelber & Gewürztraminer

Hinsichtlich der Zusammenhänge von Traminer und Gewürztraminer gibt es unterschiedliche Auffassungen. So verneinen deutsche Ampelo-

graphen entschieden, dass Gewürztraminer eine Variante des Traminers ist. Für sie wäre die richtige Bezeichnung „Roter Traminer“, aufgrund der rötlichen Färbung der Beerenhaut. Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde mit der Verklonung des Traminers begonnen und erst seit dieser Zeit wird die würzigere Variante als Gewürztraminer und der weniger aromatische Typus als Traminer bezeichnet. In Frankreich sind die Experten allerdings anderer Meinung. Es wird zwischen drei Spielarten unterschieden: der Weiße Traminer oder „Savagnin blanc“, welcher durch den Vin jaune aus dem Jura seinen Bekanntheitsgrad erreichte. Dieser ist im Vergleich fast völlig geruchsneutral. Der Rote Traminer wird kurz als Traminer bezeichnet, das allgemeine französische Synonym ist „Savagnin rosé“, wobei dieser

im Elsass unter dem Namen „Klevner de Heiligenstein“ bekannt ist. Die dritte Spielart ist der Gewürztraminer beziehungsweise Gelber Traminer; in Frankreich heißt dieser auch „Savagnin rosé aromatique“. Der Unterschied zwischen Gelbem und Rotem Traminer liegt im ausgeprägteren Sortenbukett, im aromatischeren Geschmack, in den niedrigeren Säurewerten und im hohen Gehalt an Terpenalkohol.

### Die Reise des Traminers

Die tatsächliche Herkunft des Traminers lässt sich nicht belegen. Bei Ausgrabungen in Ägypten wurden Traubenkerne aus der Zeit der Pharaonen gefunden. Die zweite mutmaßliche Herkunft führt ins nördliche Griechenland (Thessalien), von wo aus die Reben nach Italien

### Anbauflächen von Traminer weltweit

#### Alte Welt

Frankreich: 3.040 ha, davon 3.036 ha im Elsass (Stand 2007)  
 Deutschland: 831 ha (Stand 2007)  
 Österreich: 700 ha  
 Italien: 500 ha, davon 378 ha in Südtirol  
 Kroatien: 200 ha  
 Schweiz: 48 ha (Stand 2007)

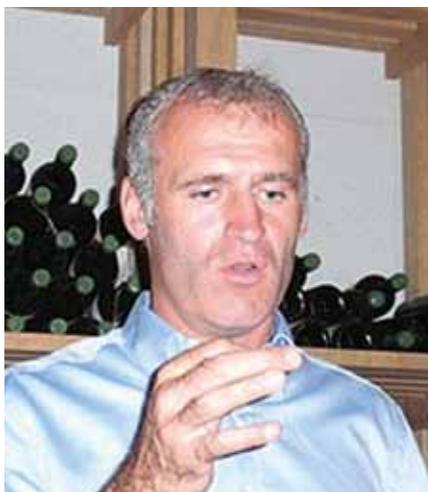
Luxemburg: 19,4 ha (Stand 2008)

#### Neue Welt

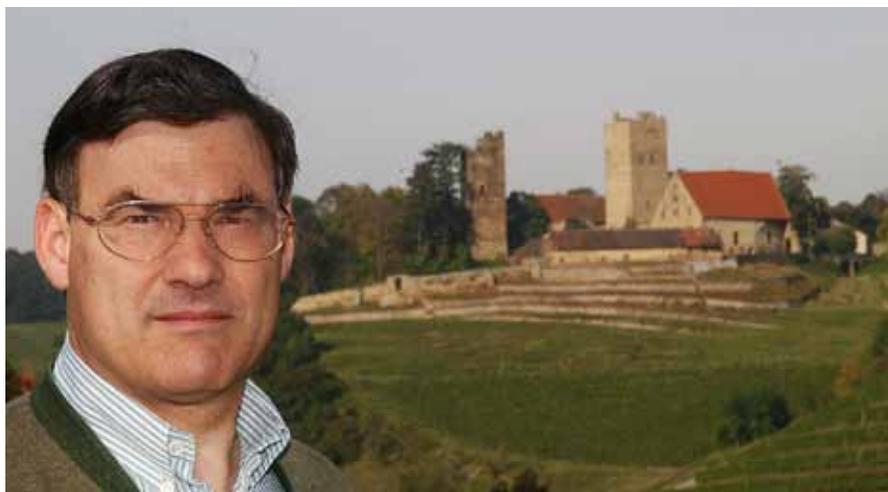
USA: Kalifornien 636 ha;  
 Oregon 700 ha  
 Australien: 842 ha  
 Südafrika: 300 ha  
 Neuseeland (Tendenz steigend):  
 293 ha (2007); 316 ha (2008)

### Tramin – das Zentrum des Gewürztraminers

Der Gewürztraminer gehört zu Tramin, wie Mozart zu Salzburg. Tramin ist ein besonders malerisches Weindorf, dessen ältester Teil des Dorfkerns „Bethlehem“ genannt wird, aber auch die anderen Dorfabschnitte tragen kuriose Namen wie Finnland – dort ist es im Winter besonders kalt – oder Afghanistan. Weltweite Bekanntheit erlangte der Weinort allerdings durch seinen körperreichen, aromatischen Gewürztraminer.



Kellermeister Willi Stürz  
von der Kellerei Tramin



Graf Neipperg inmitten der historischen Weingärten in Württemberg

gelangten. Die dritte Herkunftsmöglichkeit ist Südtirol. Für die weitere Verbreitung in Europa sind die Römer verantwortlich, durch sie gelangte der Traminer nach Deutschland in die Weingärten des Rheintals und der Pfalz. Der wahrscheinlich älteste Traminer-Weingarten befindet sich in der Rheinpfalz in Rhodt bei Hainfeld. Der Weingarten wurde unter Naturschutz gestellt, denn die rund 300 Rebstöcke wurden auf über 300 Jahre geschätzt. Sicher ist, dass Traminer zu den ältesten Rebsorten der Welt zählt. Als Namensgeber für die Rebsorte kommt am wahrscheinlichsten der pittoreske Weinort Tramin in Frage.

Die Rebsorte Traminer ist auf der ganzen Welt mit den Kernzonen Frankreich, Italien und Deutschland anzutreffen. In der Neuen Welt sind die Bestände relativ gering, denn die Sorte stellt hohe Ansprüche an die Lagen, den Boden und das Klima. Außerdem neigt Traminer stark zur Verrieselungen und ergibt höchst unterschiedliche Erträge, auch in sehr guten Jahren ist Traminer sehr ertragsschwach. Die Sorte ist zwar unter Weinfreunden sehr beliebt, der durchschnittliche Weintrinker, der den Markt nachhaltig prägt, wählt jedoch gerne andere Rebsorten. Somit werden sich die Anbauflächen und die Neuauspflanzungen auch in der Zukunft reduzieren.

## Nicht leicht – nicht ausdruckslos

Traminer ergibt Weine mit kräftigem Alkohol, welcher sich bei perfekter Vinifizierung nicht vordergründig zeigt. Die Weine verfügen über Struktur, Eleganz, Dichte und Druck. Charmant nähert sich der Wein der Nase, verzaubert diese mit Rosenduft, einem weißgelb-orangen Blütenmeer, exotischen Aromen, pikanter Würze, Nuss und Krokant. Viel-

schichtig und immer wieder neu entdeckt man das Duftbild, welches sich während der Reife hervorragend weiterentwickelt. Seine Struktur ist cremig, schmelzig, füllig und präsentiert sich gediegen. Während der Flaschenreife treten kaum Petrol-Noten auf, reife Traminer duften gerne rauchig, speckig, röstig, nussig und nach Dörrobst.

Die Höchstnoten bekamen Weine, bei denen die einzelnen Komponenten in absoluter Harmonie zueinander standen. Die Kunst liegt im Zusammenspiel von Restzucker, Säure und Alkohol. Außerdem neigt der Traminer zur Phenolbildung (Gerbstoff, Tannin). Ein kleiner Phenolanteil verleiht den Weinen zusätzliche Stützkraft und ist gerade in der Süßweinbereitung ein notwendiges und wichtiges Element in der Geschmacksausprägung. Phenole tragen in einem gesunden Ausmaß positiv zur Weinentwicklung in den Reifephase bei.

## Traminer aus der Sicht der Winzer

Das einstige Nischenprodukt ist zum Aushängeschild des Weingutes Beck in Schweigen-Rechtenbach (Pfalz) geworden. „Mittlerweile nimmt

Gewürztraminer 10% der Gesamtrebfläche ein“, so Daniel Scheib. 50% der Rebfläche befinden sich auf dem grenznahen französischen Staatsgebiet, darunter auch der Gewürztraminer.

Graf Neipperg kann den Traminer bis ins frühe 18. Jahrhundert als eine der wichtigen Rebsorten zurückverfolgen. Diese war ab Mitte des 18. Jahrhunderts maßgebend am erfolgreichen Export unserer hiesigen Weine nach Wien beteiligt. Seit dieser Zeit ist der Traminer ununterbrochen im Weingut kultiviert worden.

Marie-Claire Barthelme von der Domaine Albert Mann erzählt, dass die älteste Parzelle „Fürstentum Grand Cru“ um 1930 mit Gewürztraminer ausgepflanzt worden ist. „Für alle in den letzten Jahren neu ausgepflanzten Gewürztraminer-Parzellen verwenden wir eine Klonselektion aus dieser alten Lage. Unsere Gewürztraminer passen perfekt zu unserer Küche, vor allem zur Gänseleber und zu köstlichen Desserts mit Ananas.“

„Traminer mag man – oder nicht, es gibt kein dazwischen“, meint Klaus Muth vom Weingut Rappenhof. „Traminer spielt in Rheinhessen eine große Rolle, er war die Leitsorte im Gemischten Satz. Anfang der 1970er Jahre pflanz-

## Klöcher Traminer – Der Wein mit dem Duft der Rose



Die „Klöcher Traminer - Schutzgemeinschaft“ wurde 1987 gegründet und ist vor fünf Jahren in die heute sehr erfolgreiche Markengemeinschaft „Klöcher Traminer-Winzer“ übergegangen. Die Weine sind am schwarze Etikett mit

der roten Rose im Weinglas leicht erkennbar. Ziel des Schutzverbandes war und ist es, den Rodungen der Traminer-Weingärten entgegenzuwirken und das Image der Sorte zu stärken. Die Klöcher Traminer zählen zu den besten Weinen Europas. Die vulkanischen Böden und das besondere Mikroklima verleihen den Weinen ihre Identität und den einzigartigen Charakter. Die Traminer-Vielfalt in Klöch reicht von trockenen bis hin zu edelsüßen Weinen, die ein wunderbares Reifepotenzial haben.



Top-Traminer-Lagen in Tramin in Südtirol

ten wir reinsortige Traminer-Weingärten und vinifizierten Weine in allen Geschmacksrichtungen von trocken bis edelsüß.“

### Das Wichtigste ist die Harmonie

Heribert Schleicher aus Uelversheim kann auf eine fast 20 Jahre dauernde Eisweintradition beim Gewürztraminer zurückblicken. Über trockenen Traminer meint er, dass die „säuremoderaten Gewürztraminer mit maximal 13% Alkohol die größere Harmonie erreichen“.

Stefan Potzinger aus der Steiermark pflanzte 2005 Gelben, Roten und Gewürztraminer gemischt in der Riede Kaltenegg. Die Jahrgänge 2007 und 2008 zeigen einen Traminertyp, der für ihn zutiefst südsteirisch ist. Vielschichtig, zart, elegant, mit jedem Jahr werden die Reben älter und der Wein wird ausdrucksstärker.

Rudolf Rabl aus dem niederösterreichischen Langenlois meint über seine 60-jährigen Rebstöcke, dass „diese eigentlich eher wie Weinbäume aussehen“ und weiter über den Stil, „die Faszination liegt in der Ausdruckskraft, Traminer ist keine Sorte für die breite Masse, sie begeistert Weinliebhaber“.

Gerhard Kracher erzählt, dass „der Traminer jetzt in der 3. Generation zu Süßwein verarbeitet wird. Diese Sorte hat uns immer durch ihren wunderschönen Rosenblütenduft fasziniert. Die Schwierigkeiten der Rebsorte haben uns anhaltend fasziniert und herausgefordert. Im Weingarten gibt es immer Blüteproubleme, die dicken Schalen erschweren die Botrytisbildung und im Keller liegt die Kunst darin, diese betörende Frucht zu erhalten und zu unterstützen“.

Norbert Fidesser kultiviert in Platt im Weinviertel seit 1999 eine seltene Spielart des

Traminers, den sehr kleinbeerigen, kleintraubigen, hell gefärbten Weißen Traminer. „Wir sind immer sehr zufrieden mit der Lebendigkeit, Stärke und Aromatik dieses Weines“ und er meint, dass „große Traminerweine immer voll ausgereifte Trauben brauchen, um ihr charakteristisches Aroma zu erhalten“.

### Süßwein war in Südtirol undenkbar

„Ein Wein wie Termino wäre vor 20 Jahren undenkbar gewesen“, meint Kellermeister Willi Stürz von der Kellerei Tramin. „Bei den ersten Versuchen, Weine mit Botrytis zu erzeugen, ernteten wir große Kritik von unseren Weinbauern und diese schämten sich über den ‚Zustand‘ ihrer Trauben. Es stellte sich heraus, dass sich einige Lagen zur Süßweinerstellung ideal eignen. Mit den ersten Südtiroler Süßweinen konnten wir unsere Weinbauern umstimmen. Heute sind sie von der Einzigartigkeit begeistert und freuen sich über diese Spezialität.“

### Sommeliers und Weinexperten

Wein- und Käsesommelier Johannes Einzenberger berichtet über die perfekte Harmonie vom Traminer Kastelaz von Elena Walch zu würzigen Weißschimmel- und Rotkultur-Käsen bei einer Verkostung mit mehr als 50 Personen, die ins Schwärmen gekommen sind, und meint, dass Traminer als Speisenbegleiter geradezu sensationell ist!

Der britische Weinexperte Jason Turner fordert: „Traminer sollte die Liebessorte für alle Käse-Genießer sein. Die unverkennbare Aromatik harmonisiert mit einer großen Auswahl an gereiften und affinierten Käsesorten.“

Feuriger  
Vulkanboden  
sonnige  
Lagen  
kühle  
Nächte  
fleißige  
Hände  
traditionelles  
Kelttern

Klocher Traminer  
Der Wein mit dem Duft der Rose

www.klocher-traminer.at

Thema waren Traminer in ihrer ganzen Bandbreite von trocken bis edelsüß. Sie wurden im Österreichischen Agrarverlag Anfang Oktober verkostet. Die Jury setzte sich aus **wein.pur**-Autorinnen und -Autoren, Weinakademikern, Sommeliers und Weinfachleuten zusammen. Für **wein.pur** bewerteten Elisabeth Eder, Daniela Dejnega, Alexander Lupersböck sowie Ursula Ludwig, Pepe Perez und Jason Turner als Gäste. Es wurden über 270 Traminer aus 10 Ländern zur Verkostung eingereicht.

### Österreich



Exzellent

Trocken

Rudolf Fidesser, Platt

**2009 Weißer Traminer**

**Oberer Höhenweingarten  
€ 13,30**

Im Duft Ananas, Banane, süße Marille, dichter, präsender Fruchtschmelz, feine Opulenz, angenehmer Gaumenfluss mit stimmiger Säure, Fruchtsüße und Kräuter-Noten im langen Auslauf.

Lieblisch

Loimer/Schellmann,  
Langenlois

**2006 Traminer € 27,-**

Ausdrucksstarker exotischer Duft, Honigmelone, Ananas, cremig-schmelzige Textur, gaumenfüllende Eleganz, kraftvoll, leichte Rauchigkeit mit gebündelten Fruchtaromen im Abgang.

Süß

Feiler-Artinger, Rust

**2008 Traminer Beeren-  
auslese € 11,-**

Dezenter Rosenduft, Rosenöl, Muskatblüte, Teeblätter, knisternde Säure, ausgewogenes Süße-Säure-Spiel, kraftvoll mit anhaltendem Druck bis über das lange Finale hinweg.

Weinlaubenhof Kracher,  
Illmitz

**2007 Traminer TBA N2  
Nouvelle Vague**

Frische Exotik, Citruszesten, Lebkuchengewürze, Vanille, Rosenholz, tolle Komplexität, tiefliegende Aromen, perfekte Harmo-



nie, knisternde Säure, enorme Stoffigkeit, langes, salziges Finish.

Rabl Rudolf, Langenlois

**2007 Traminer Trocken-  
beerenauslese € 19,50**

Jugendlicher Duft, Zuckermelone, feine Botrytis-Nase, dezente Würze und Rauchigkeit, saftig-frische Säure mit eingewobener Restsüße, perfekte Harmonie aller Elemente, delikater Nachhall.

Stefan Potzinger,  
Gabersdorf

**2000 Roter Traminer  
Trockenbeerenauslese  
Zoppelberg  
(50-jährige Reben)**

Gigantische Nase mit Malz, Karamell, Waldhonig, Kräuterwürze, Lebkuchen, Anis, Zigarre, weißer Trüffel, Salbei, herrliche Balance von Süße und Säure, mächtiger Wein mit Potenzial.

Domäne Müller,  
Groß St. Florian

**1969 Traminer Beeren-  
auslese € 39,99**

Malz, dunkles Brot, Melasse, geröstetes Getreide, Kaffee, Nou-

gat, Fenchel, Koriander, straffer Verlauf mit tollen Facetten, balsamische Würze, vielschichtig und extravagant.



Ausgezeichnet

Trocken

Wolfgang Maitz, Ratsch

**2008 Traminer Krois  
€ 14,00**

Wunderbar knackig, frisch, mineralisch, zarte Zitrusfrucht mit Würze, fein strukturiert mit stützender Säure, schmackhafter Verlauf, cremige Textur, kraftvoll, anhaltend und balanciert.

Hans & Martin Netzl,  
Göttlesbrunn

**2009 Gelber Traminer  
€ 9,20**

Vegetabilere Anklänge nach Buchsbaum und Rosenholz, satte Würze, leicht süße, intensive Frucht mit frisch-fröhlicher Lebendigkeit, gute Säure, bleibt lang haften, stahlig-krauterig im Nachhall.

Maria Faber-Köchl,

Die Winzerin, Eibesthal

**2009 Roter Traminer € 7,-**

Frischer Duft, Zuckerwatte, sanfte Säure, mollige Textur, frühlinghaft, beschwingter Verlauf, kräuterige Noten, ausgewogen.

Domittner-Klöcherhof, Klöch

**2009 Traminer Xero € 8,-**

Sehr traubig muskatig, dicht, schmelzig, Hauch Karamell, legt sich satt an den Gaumen, geschmeidig, pikante Würze, ausgeprägter Stil, durchgängige Typizität mit angenehmer Länge.

Reischütz, Dürnkrot

**2009 Kirchenried Classic  
€ 6,50**

Traubig, erinnert fast an Riesling in der Nase. Lebendige, verspielte Frucht, feiner Kräuterextrakt, extrem gute Präsenz, faszinierende Länge mit schöner Pikanz.

Ploder – Rosenberg, St. Peter

**2008 Gelber Traminer  
€ 12,70**

Intensive Farbe, deutliche Holztöne, Limone, Karamellbonbon, Kräuter, Rosen, Vanillekipferl, nervige Säure, frische Frucht, sehr satt, verweilt lange, kräftiger, gut eingebundener Alkohol.

Herbert Zillinger, Ebenthal

**2007 Profund € 18,-**

Fragiler Duft, leicht rauchig, Banane, sehr gebündelt und fokussiert. Steinige Mineralik mit einem Mantel aus exotischer, aber kühler Frucht, sehr elegant, gute Säurepräsenz.

Domittner – Klöcherhof,  
Klöch

**2007 Traminer Xero € 8,-**

Christstollen, Vanille, kandierte Früchte, Biskuit, Kräuterbutter, Rosenwasser, feines, komplexes Spiel, tolle Dichte, gute Länge, verspielt, kompakt, straff.

## Traminer.pur

### Peter Skoff – Domäne Kranachberg, Gamlitz

#### **2003 Gewürztraminer Kranachberg € 10,50**

Reife Nase erinnert an Cognac, Crème brûlée, Rosinen, weihnachtliche Aromen, Keks. Spannender Wein mit wunderbarer Reife und mittlerer Länge.

**Halbtrocken**

### Domittner – Klöcherhof, Klösch

#### **2009 Traminer Hochwarth € 7,50**

Typischer Duft, Lychee, Citrus, Cassis, Mandarinschalen, balsamischer Schmelz, dropsig, beinahe kitschig – aber schön. Intensiv, sauber, kühler Ausdruck mit guter Länge.

### Domittner – Klöcherhof, Klösch

#### **2008 Traminer Hochwarth € 7,50**

Rose, Teerosen, würzige Noten, Koriander, kandierte Zitronenschalen, schöner Schmelz, cremig, Restsüße spielt mit der feinen Säure, wirkt leichtfüßig, hat jedoch eine gute Länge.

### Erich & Walter Polz, Spielfeld

#### **2008 Traminer Grassnitzberg Erste STK Lage halbtrocken**

Dezenter, verhaltener Duft, mineralisch, zarte Frucht, sehr jugendlich, angenehmes Spiel von Restzucker und Säure, kraftvoll, klingt lange mit Kräuterwürze aus. Potenzial!

**Lieblich**

### Wein & Reben Gschaar, Klösch

#### **2009 Traminer Rosenberg € 8,50**

Feiner Rosenduft, schöne Sortentypizität, muskatig traubig, elegantes Zucker-Säure-Spiel, gewisse Pikanz, lebendig, leicht plakative Fruchtsüße mit mittlerem Abgang.

### Müller, Klösch

#### **2008 Gewürztraminer Roter Berg € 11,-**

Kandierte Zitrusfrucht, dezent, Ingwerzuckerl, mineralisch, interessante Entwicklung im Glas, wirkt sehr trocken, gute Balance, elegant, feingliedrig animierend und schmackhaft.

**Süß**

### Müller, Klösch

#### **2008 Gewürztraminer Spätlese € 8,50**

Rotes Blütenmeer, strukturiert, klassisch, aussagekräftig, knisternde Säure, frisch sehr typisch – vor allem am Gaumen, Kräuter, leicht mineralisch, wunderbare Balance.

### Peter Skoff – Domäne Kranachberg, Gamlitz

#### **2007 Gewürztraminer Trockenbeerenauslese € 22,50**

Intensives Rotgold, Malz, Krokant, Honig, geröstete Mandeln, Mokka, helles Blütenbouquet, herrlich frische, knackige Säure, Würznoten, komplex, vielschichtig, füllig, balanciert.

### Peter Schandl, Rust

#### **2006 Traminer Auslese € 8,-**

Feine Fruchtnase, glänzt mit Frische und Jugend, entfaltet sich charmant im Glas, feine Honig-Noten, elegant, toller Druck, schmeichelnd, mittelgewichtig mit köstlichem Nachhall.

### Tinhof, Eisenstadt

#### **2004 Traminer Trockenbeerenauslese € 29,-**

Gereiftes Goldgelb, kandierte Früchte, geröstete Nüsse, Zigarre, Tabak, geschmeidig, füllig, cremig, starke Haptik, kraftvoll, balanciert, speckige Würze im kraftvollen Finale.

### Feiler-Artinger, Rust

#### **2009 Traminer Auslese € 9,50**

Duftendes Blütenmeer, herrlich frische Exotik, elegante Struktur,

fleischiger Verlauf, stützende – fast knisternde Säure, feine Würze, gut eingewobener, kraftvoller Alkohol.

### Weinlaubenhof Kracher, Illmitz

#### **2008 Traminer Auslese**

Delikate Rosen-Noten, muskatige, Teeblätter, elegantes Spiel, ausgewogen, knisternde Säure, kraftvoll mit tollem Druck und Stoff am Gaumen, strukturiert, füllig, langer Nachhall.

## Deutschland



**Weltklasse**

### Thorsten Krieger, Rhodt

#### **2007 Gewürztraminer Beerenauslese € 20,-**

Kühl, knackig, frisch, Citruszesten, Ringelblumen, Biskuit, Honig-Noten, eingebetteter Restzucker, ein spannender Schlagabtausch von Süße und Säure, enormer Stoff und Länge.

### Rappenhof Dr. Reinhard Muth, Alsheim

#### **1994 Guntersblumer Eiserne Hand Gewürztraminer € 39,-**

Karamell, Honig, geröstete Nüsse, Biskuit, weihnachtliche Würze, Malz, exotische Früchte, zauberhaft cremig, vielschichtig mit toller Länge, im Finale Madeira-artige Aromen.



**Exzellente**

### Gerhard Beck, Schweigen-Rechtenbach

#### **2009 Gewürztraminer**

#### **Spätlese feinherb € 6,50**

Anfangs rauchige Nase, Asche, danach Rosen, weiße Schokolade, Erdbeeren, Kräuter; Anis, balsamische Würze, ausgewogen in den Elementen, gespannter Fluss, kühler, langer Nachhall.

### Schleicher, Uelversheim

#### **2007 Gewürztraminer**

#### **Uelversheimer Schloss**

#### **Eiswein € 12,80**

Knackig, exotisch, saftig, unglaublicher Trinkfluss, schöne Balance von Restzucker und Säure, zeigt sich frisch und lebendig, feingliedrig, elegant, pure Leichtigkeit.

### Markgraf von Baden, Salem

#### **2008 Gewürztraminer**

#### **Durbach Schloss Staufenberg Beerenauslese € 35,-**

Aromatisch, Limetten, Passionsfrucht, Schwarztee, knuspriges Karamell, Rosinen, Mandarine, herrlich frisch, knackig, elegant, vielschichtig, perfekte Säure, tolle Länge.

### Graf von Neipperg, Schloss Schwaigern

#### **2008 Traminer Neipperger Schlossberg Eiswein edelsüß € 35,70**

Typischer Eiswein-Charakter, leichtfüßig, unglaublich schmackhaft, Pot-

## „flûte“ – die typische Flaschenform im Elsass

Die Bezeichnung „Grand Cru“ existiert schon seit langem im Elsass. Die Appellation d'origine contrôlée (kurz AOC) Alsace Grand Cru wurde erst 1984 geschaffen. Heute sind 51 Einzellagen (Grand Cru) im Elsass definiert, deren Grenzen nach dem Terroir-Prinzip (geologisch homogener Ober- und Unterboden) festgelegt wurden. Auf dem Etikett müssen Einzellage, Rebsorte und Jahrgang angegeben werden. Cuvées mehrerer Rebsorten oder Lagen können nicht als „Alsace Grand Cru“ verkauft werden. Der Fassweilverkauf ist im Elsass untersagt. Die Weine werden ausschließlich in der schmalen, hochgezogenen Flasche („flûte“) abgefüllt.

pourri von Zitrus- und Steinobstfrucht, Ingwer, Zitronengras, Harmonie, pur, unbeschreiblich toll.



**Ausgezeichnet**

### Rudloff, Nordheim

**2009 Gewürztraminer  
Edle Rebe Spätlese trocken  
€ 10,50**

Apfel- und Birnen-Aromen, drop-siger Duft, Kamille, kompakt, schmelzig-gebündelte Art, schön strukturiert, feiner Fruchtcharme, blättrig-würziger Nachhall.

### Wasenweiler Winzer, Wasenweiler

**2009 Gewürztraminer  
Wasenweiler Kreuzhalde  
Kabinett € 5,90**

Lychee, Marille, Schwarzbrotrinde, klar, geradlinig, die Restsüße verleiht die Schmalzigkeit, sanfte Art, würzig-salzige Mineralik zum Finale hin, balanciert mit gute Länge.

### Andreas Laible, Durbach

**2009 Gewürztraminer  
Spätlese € 10,-**

Ananas, Pfirsich, Patisserie, feine Süße und Dichte, sehr harmonisch, klar, kräftig, wunderbarer Trinkfluss, spannend, kompakter Typus, fein und elegant im Finale.

### Kirchner, Freinsheim

**2009 Gewürztraminer  
Freisheimer Oschelkopf  
Spätlese € 5,50**

Orangenblüten, Honigmelone, Maracuja, cremige Textur, tolle Balance von Restsüße und lebendiger Säure, angenehmer, saftiger Fluss, anhaltend und mit Fruchtschmelz ausklingend.

### Kirchner, Freinsheim

**2009 Gewürztraminer  
Freisheimer Oschelkopf  
Auslese € 8,50**

Rauchig, Fichtennadel, zarte Rosenblüten, Passionsfrucht, gut strukturiert,



Optisch wie geschmacklich sind Traminer ein wahrer Leckerbissen

riert, würzige Mineralik, eingewobene Säure, balanciert, schmackhafter Fruchtschmelz, feingliedrig.

### Markus Meier, Ulsenheim

**2008 Traminer „Steillage  
Reifenstein“ Auslese € 18,-**

Feine Röstaromen, leichte Frucht-exotik, orientalische Würze, pikant, tanzende Säure, eingewobene Restsüße, cremig schmelzig, voluminös, geniale Frische, delikater, langer Nachhall.

### Dürrenzimmern-Stockheim, Brackenheim

**2008 Divinus Gewürz-  
traminer Auslese € 13,40**

Extrem dunkle Würze, schiefbrig, Feuerstein, Teer, Kräuter, zarter Rosenduft, wunderbare Leichtigkeit mit feinem, ausgewogenem Süße-Säure-Spiel, integrierte Röstaromen, sehr harmonisch.

### Thüringer Weingut Bad Sulza, Bad Sulza

**2009 Thüringer Traminer  
Beerenauslese € 22,-**

Üppige Nase, konzentrierte, reife Früchte, Dörrobst, Citruszesten, zeigt sich sehr füllig, schmelzig, extraktsüß, eingebundene Restsüße, mächtig, fleischig, gaumenfüllend, lang anhaltend.

### Kirchner, Freinsheim

**2007 Gewürztraminer  
Freisheimer Oschelkopf  
Beerenauslese € 9,50**

Blumig, zarte Strauchrosen, Ringelblume, Mandarine, frisch und

straff, knackige Säure, die den Restzucker fängt, kraftvoll, finaler Druck, Länge, fabelhafte Eleganz.

### Bernhard Janson, Zellertal/Harxheim

**2008 Gewürztraminer  
Spätlese € 8,50**

Klare, kühle Aromatik, schön parfümiert, herrlich frische, knackige Säure, geradlinig, gediegen, feine Mineralik, angenehmes Spiel, floral, balanciert, vibrierend im Finale.

## Italien



**Exzellent**

**Trocken**

### Kellerei Tramin, Tramin

**2009 Nussbaumer Südtiroler  
Gewürztraminer DOC  
€ 20,-**

Orangenzesten, Litschi, sehr sortentypisch, enorm cremig bis ins Finale, Rosenholz, Crème brûlée, saftig, von feiner Würze untermalt, fruchtintensiv, gespannt, Länge und Potenzial.

**Süß**

### Kellerei Cantina Andrian, Terlan

**2008 Juvelo Südtiroler  
Gewürztraminer Passito  
DOC**

Würzig, Akazien, Orangenzesten, rauchig, speckig, balanciert, leichte Holznoten, Trockenfrüchte, sehr schmackhaft, keine Spur von Üppigkeit, tolle Länge mit finalem Schmelz.

### Kellerei Tramin, Tramin

**2007 Terminum Südtiroler  
Gewürztraminer DOC  
Vendemmia Tardiva € 50,-**

Anis, Fichtennadeln, Orangenzesten, dunkle Mineralik, Waldhonig, Karame, feine Röstnoten, ausdrucksstark, konzentriert, saftig, gigantische Dichte, vielschichtig, enorme Länge!



**Ausgezeichnet**

**Trocken**

### Kellerei Tramin, Tramin

**2009 Südtiroler Gewürz-  
traminer DOC € 11,-**

Ein Hauch Rose, leichte Würze, florale Noten, Litschi, Muskatnuss, Gewürznelke, typisch, cremig, strukturiert, sehr gut eingebundene Säure, feinaromatisch, fruchtig-würziger Abgang.

### Kobler, Margreid

**2008 Feld Südtiroler  
Gewürztraminer DOC  
€ 11,-**

Eine Traminer-Nase wie aus dem Bilderbuch, florale Noten, Wildrosen, Litschi, Orangenblüten,

## 8. Internationales Gewürztraminer-Symposium

Das 8. Internationale Gewürztraminer-Symposium findet vom 2. bis 3. Juni 2011 in Tramin statt. Weiterführende Informationen gibt es auf der Homepage vom Verein „Gewürztraminer“ unter [www.gewuerztraminer.info](http://www.gewuerztraminer.info).

## Traminer.pur

Fruchtschmelz, feine Mineralik, perfekt eingebundener Alkohol, tolle Länge.



**Ausgezeichnet**

**Süß**

Kellerei Tramin, Traminer

**2008 Roan Südtiroler Gewürztraminer DOC Vendemmia Tardiva € 24,-**

Zitronenzesten, Honig, Orange, kandierter Ingwer, Heublumen, harzige Note, feine, elegante Struktur, schönes Zucker-Säure-Spiel, sehr balanciert, anregend, druckvolles Finale.

### Frankreich – Elsass



**Weltklasse**

Albert Mann, Wettolsheim

**2007 Gewurztraminer Fürstentum Grand Cru Sélection de Grains Nobles € 53,00**

Dörrobst-Noten, Honig, Rosinen, Mango, vielschichtig, enorme Eleganz, brillante Struktur, perfekt eingebundene Restsüße, stützend frische Säure, saftig, kraftvoll, endloses Finale!



**Exzellent**

Meyer-Fonne, Katzenthal

**2008 Gewurztraminer Grand Cru Sporen Vieilles Vignes € 16,50**

Tiefe Frucht, leicht exotisch, weiße und gelbe Blüten, Kamille, Pfeffer, mineralisch, Schwarzerde, genialer Stoff, komplex, facettenreich, druckvoll, unglaublicher Nachhall.

Albert Mann, Wettolsheim

**2007 Gewurztraminer Fürstentum Grand Cru Vieilles Vignes € 26,50**

Hoch eleganter Duft, Citruszesten, helle Mineralik, charmant, gediegen, gaumenfüllende, cremige Struktur, verführerisches Spiel, knisternde Säure, einfach köstlich!

Meyer-Fonne, Katzenthal

**2007 Gewurztraminer Grand Cru Sporen Sélection de Grains Nobles € 35,-**

Pure Exotik, saftige Steinobstfrucht, knackig-frische, vibrierende Säure, durchgängige Länge, perfekte Balance, eingebundene Süße, geniale Frische, delikate Saftigkeit, phantastisch.



**Ausgezeichnet**

Albert Mann, Wettolsheim

**2007 Gewurztraminer Steingrubler Grand Cru € 24,50**

Mineralik, pur, braucht viel Luft, Stein- und Kernobst-Noten, elegant, feingliedrig, komplex, tiefgründig, Kräuterwürze, großartige Balance, zarte, feine Reife, wunderbarer Trinkfluss.

Etienne Simonis, Ammerschwyr

**2009 Gewurztraminer Grand Cru Kaefferkopf Cuvée Armand € 13,60**

Zarte Frucht, Citrus-Noten, würzig blumig, feine Röstaromen, herrliches Restzuckerspiel, ausgeprägte Mineralität, tiefgründig, charmante Säure, salzig, pikant, kraftvoll.

Albert Mann, Wettolsheim

**2002 Gewurztraminer Fürstentum Grand Cru Vieilles Vignes € 27,50**

Schiefer, Feuerstein – unglaubliche Terroir-Noten, Orangenzenen, Rosinen, facettenreich, angenehme Reife mit einer frischen, sexy Säure, stoffige Dichte, kraftvoll, lang im Auslauf.

### Rest der Welt

#### Schweiz



**Ausgezeichnet**

**Trocken**

Weingut zum Sternen, Würenlingen

**2009 Kloster Sion Gewurztraminer Klingnau AOC € 13,-**

Zart aromatisch, saftig, feine Herbheit, ausgewogen, kraftvoll mit ele-

gantem Druck im Finale, anhaltend. Ein phantasievoller Wein mit verzaubernden, floral-würzigen Noten.

### Slowenien



**Ausgezeichnet**

**Halbtrocken**

Steyer Vina – Danilo Steyer, Apace

**2008 Disece Traminec (Gewurztraminer halbtrocken) € 7,20**

Ausgeprägter Rosenduft, floral, Pfefferwürze, charmant, feiner Restzucker, gaumenfüllend, cremig, strukturiert, kraftvoll – wie eine Diva, ein vollmundiger, typischer Traminer.

### Neuseeland



**Ausgezeichnet**

**Süß**

Johanneshof Cellars Ltd., Marlborough, Neuseeland

**2009 Gewurztraminer Vendange Tardive (sucht einen Importeur)**

Litschi, Papaya, Guave, Passionsfrucht, balanciert, vielschichtig, klare Stilistik, leichte Salzigkeit, delikater Restzucker mit einer lebendigen, frischen Säure und leichtem Alkohol.



Weine mit 2 und 1 Glas auf: [www.weinpur.at/glaeser](http://www.weinpur.at/glaeser)

Winzeradressen auf: [www.weinpur.at/adressen](http://www.weinpur.at/adressen)

30.12.2010

**Traminer (wein.pur I/11)****Österreich - 2 Gläser trocken****Wieninger, Wien****2009 Traminer Bisamberg € 18,-**

Feiner Rosenduft, traubig, gute Pfefferwürze, elegant, schlank und druckvoll zugleich, angenehme Kräutervürze, floraler pfeffriger Nachhall.

**Hirschbühler, Obersdorf****2009 Traminer € 4,80**

Leicht malzig, etwas Karamell, satte, fast süße Frucht, Dosenpfirsich und -Ananas, Rosenholz, kräftiger Alkohol, der sich im Abgang durchsetzt.

**Schuster Rudolf, Klösch****2009 Gewürztraminer € 8,-**

Recht still in der Nase, jedoch satter Geschmack am Gaumen, salzig würzig, Rosenholzschnitt, flach verlaufende Aromatik, zeigt sich von seiner molligen Seite.

**Frühwirth, Klösch****2009 Traminer Hochwarth € 9,-**

Lychee, Sirup, von salzig-mineralischer Saftigkeit eingefangen, gute Länge, mittlere Komplexität, geradliniger Verlauf, freche Säure, klingt dezent aus.

**Wein & Reben Gschaar, Klösch****2009 Traminer € 8,-**

Typische Frucht, recht satt, fast ölig, schmalzige Art, kernige Säure, eingebundener Fruchtsschmelz, geradliniger Trinkfluss mit guter Länge.

**Skoff Peter- Domäne Kranachberg, Gamlitz****2008 Gewürztraminer Kranachberg € 10,50**

Ganz typischer Rosenduft, dazu frische Traubigkeit, am Gaumen kernige Würze, intensive mentholig-pfeffrige Schärfe, mineralische Substanz, lang. Benötigt unbedingt Luft.

**Andert Josef, Apetlon****2008 Gewürztraminer € 10,-**

Charmante Nase, feine Fruchtnoten, Rosenöl, dichter Schmelz, recht lebendiges Spiel, bündelt sich zum Finale hin, mittellanger Abgang mit dezenter Aromenprägung.

**Hofbauer Ludwig, Unterretzbach****2008 Traminer Sandgrube € 6,80**

Zeigt sich noch jugendlich mit rauchigen Noten, exotischen Fruchtspiel, Rosenholzwürze, schmelzig - jedoch trocken, kernige Säure, balsamische Würze im Nachhall.

**Winkler-Hermaden, Kapfenstein****2008 Gewürztraminer Ölberg, Dom. Stürgkh € 12,-**

Anfangs sehr still in der Nase, mit der Luft entfaltet sich helle, fast schiefrige Mineralik, lebendig prickelnde Säure, recht elegant, jugendlich, mittelgewichtiger Körper. Der Sommer-Traminer!

**Lentsch Franz und Elisabeth, Podersdorf am See****2008 Gewürztraminer € 7,-**

Banane, Ananas, Mandarine, üppige Frucht – erinnert an Früchtemousse, dicht, offensiv, zarte Pfefferwürze, mittlerer Druck im zarten Finale.

**Zillinger Herbert, Ebenthal****2007 Traminer Lagen Selektion In Haiden € 9,-**

Anfangs verhaltene Frucht, leicht rauchig, elegant, nobel verpackte Kräftigkeit, parfümierter eleganter Abgang. Entwickelt sich sehr rasch mit Luft, schnell trinken.

**Aichinger, Schönberg/Kamp****2007 Roter Traminer Wöhrleitz € 8,-**

Rosenknospen, Birnenduft, Zitrusnoten, schöne klassische Aromatik, typisch, lebendig, zum langen Finale hin etwas schmalzige Würze – erinnert an Grammel. Herrlich zu rauchigen Gerichten.

**Winkler-Hermaden, Kapfenstein****2005 Gewürztraminer Ölberg, Dom. Stürgkh € 12,-**

Gut gereifte Aromatik, Honigwaben, satte süße Frucht, leichte Botrytisanklänge, geschmeidiger Verlauf, schmelzige Restsüße mit einer lebendigen Säure, kühler Abgang.

**Wimmer-Czerny, Fels am Wagram****2009 Traminer Trio Mitterweg € 12,50**

Orangeade, Holunderlimonade, Zitrusfrüchte, sauber, klar, in sich geschlossen, frische lebendige Säure, angenehme Süße im Abgang. Ein spritziger Traminer-Vertreter.

**Potzinger Stefan, Gabersdorf****2008 Traminer Großes Cuvée Kalteneegg**

Dezenter Traminerduft mit Steinobstanklingen, leicht dropsig, pudrig, angenehmer feiner Trinkfluss, lebendige Säure, filigran im Finale.

**Strauss, Gamlitz****2008 Traminer Gamlitzberg Reserve € 17,-**

Vegetabile Würzenoten, leichter Karamellklang, Honig, stahliger Trinkfluss, apfelige Säure, läuft kraftvoll mit Restzuckerschmelz aus.

Finde uns auf Facebook



**genuss.magazin & wein.pur**  
 Redaktionsteam wünscht euch  
 schönes Wochenende! Solltet i  
 Wien verbringen: Hier einige A  
 Tipps mit GENUSS.garantie. La  
 euch gut gehen!



**GENUSS  
 Online/Rei**  
[www.genuss-magazin.eu](http://www.genuss-magazin.eu)  
 Wien, Wien,  
 allein...

Freitag um 12:27

**genuss.magazin & wein.pur**  
 lange ist es nicht mher bis zun  
 Valentinstag – ihr könnt ruhig  
 mal die Gehirnzellen anwerfen  
 uns eure besten Tipps verraten  
 für den Fall, dass wir auch noc

1,938 Personen gefällt **genuss & wein.pur**.

Raimund Branislav Ulrich Jakob



Soziales Plug-in von Facebook

Google-Anzeigen

**(Bio-)Weine  
 Gastronomie**

großes  
 Sortiment,  
 exzellente Bera-  
 tung, toller  
 Service  
[www.weindiele.de](http://www.weindiele.de)

**Bäckerei  
 Rabensteiner**

das echte  
 Südtiroler  
 Schüttelbrot mit  
 DLG-Gold  
 ausgezeichnet  
[www.baecckerei-raben...](http://www.baecckerei-raben...)

**Gastro  
 Cocktailgläser**

Cocktailgläser in  
 jeder Form und  
 1500 weiter  
 Barartikel  
[www.Barstuff.de](http://www.Barstuff.de)

**Trinkreife  
 verpasst?**

Nicht mehr mit  
 VineFine 7, der  
 Software für  
 Weinliebhaber.  
[www.VineFine.de/Trin...](http://www.VineFine.de/Trin...)

**Fritz Josef, Zaussenberg****2008 Roter Traminer Grande Reserve Trausatz € 15,-**

Anfangs gemüsigter Anklang, danach zeigt sich leichte Exotik, kandierte helle Früchte, grüne Bananen, fröhlich mit spürbarer Restsüße, relativ zart am Gaumen.

**Winkler-Hermaden, Kapfenstein****2008 Traminer Kirchleiten Große STK-Lage € 14,50**

Ein dichter Kern mit klarer reifer Quitten- und Birnenfrucht, rauchig, elegantes Ensemble, gewisse Schärfe – Wasabi, Rosenknospen, am Gaumen zurückhaltend und gediegen.

**Tscheppe, Gebrüder Polz, Leutschach****2008 Traminer Explizit**

Ausgeprägt tropische Frucht, herrlich frisch, schmelzig, feine Extraktsüße, animierendes Frucht-Säurespiel, stimmig, elegant, saftiger Trinkfluss, lange auslaufend.

**Skoff Peter- Domäne Kranachberg, Gamlitz****2008 Gewürztraminer Kranachberg Reserve € 16,50**

Reife Frucht, zart vegetaler Anklang, leichte Phenolik, Hagebuttengelee, Röstaromen, zeigt sich noch sehr jugendlich und stürmisch mit einem langen Abgang, Benötigt Zeit und Geduld.

**Bischöflicher Weinkeller Seggau, Gebrüder Polz, Spielfeld****2008 Traminer Kainberg**

Helle Mineralik, zartwürzig, Rosenholz, dezente Fruchtnase, Zitrusaromen, Mandarine, salzig-pikanter Trinkfluss, kernige Säure, sehr elegant, vielschichtig, ausgewogen, anhaltend.

**Frühwirth, Klöch****2007 Gewürztraminer Koasasreffi € 12,-**

Orangenschale, leichter Honiganklang, ausgeprägte Würze, mineralisch erdige Noten, gute Säurestruktur, kraftvoller Alkohol, ausdrucksstark im Finale.

**Gießauf-Nell, Klöch****2007 Gewürztraminer XXnell € 14,90**

Rauchiger Anklang, schöne exotische Frucht, zarter Karamellhauch, Estragon, dicht, leichte Cognacnoten, ernsthaft, würdevoll, im Abgang etwas kurz für den ausgeprägten Gaumenauftritt.

**Österreich - 2 Gläser halbtrocken****Platzer, Tieschen****2009 Gewürztraminer € 7,40**

Apfel-Birnenkompott, helle üppige Frucht, leichte Sirupanklänge, saftige Fruchtsüße, fröhlich, angenehme Säure, sehr intensiv und aromatisch, lang anhaltend.

**Stift Klosterneuburg, Klosterneuburg****2009 Gewürztraminer € 7,50**

Startet mit Brennesseln, Zitronenschale - erinnert anfangs an Sauvignon Blanc, mit etwas Luft zeigen sich rauchige Noten, Tabak, Steinobstaromen, ausgewogen, mittengewichtiger Körper.

**Fuchs Adolf & Heinrich, Glanz a. d. Weinstraße****2009 Gewürztraminer Roßberg € 8,50**

Feine Fruchtsüße, gute Typizität, saftig, wirkt recht fröhlich, leicht zu trinken, toller Trinkspaß, mittengewichtig. Gute Typizität.

**Wohlmuth, Fresing****2009 Gewürztraminer Steinriegel € 8,90**

Unauffällige Nase, recht glatt am Gaumen, schöner Sortenausdruck, eher hell und zart, feine Restsüße trägt ihn, schiefzig-rauchig mit Apfel und Hagebuttentee im Finale.

**Gießauf-Nell, Klöch****2009 Gelber Traminer Röhr € 10,50**

Leicht vegetaler Anklang, hellfruchtig, fröhlich, die Kohlensäure macht ihn limonadig-leicht, sommerlich erfrischend, Spaßwein mit Anspruch, viele getrocknete Kräuter im Nachhall.

**Frauwaller, Straden****2009 Traminer Hochrosenberg € 11,-**

Teernoten, sauber, verspielt, gute Sortentypizität, saftig lebendig Säure, deutlicher Restzucker der sich am Gaumen und zum Finale hin aufbaut.

**Tschermonegg, Glanz a. d. Weinstraße****2008 Traminer Trio € 9,60**

Sortentypisch, würzig, pikant, Kardamon, etwas munterer, geschmeidig, rauchige Nase, lebendige Säure, mittlerer Körper und Abgang.

**Erzherzog-Johann-Weine, Ehrenhausen****2007 Traminer Rosarius Auslese € 15,-**

Zart karamellig, interessant, deutliche Holznote, gute Struktur, kräftig, dichter Schmelz, die typische Traminernote geht etwas unter, kräftiger Alkohol.

**Potzinger Stefan, Gabersdorf****2004 Traminer Zoppelberg (50-jährige Reben)**

Bienenwaben, Holzanklang, Reifennoten, enorm dicht, feine Würze, Hauch Grafit, mineralisch, vegetative Noten sorgen für Spannung, fließt gediegen mit mittellangem Abgang aus.

**Österreich - 2 Gläser lieblich****Müller, Klöch****2009 Gewürztraminer Alte Reben Hochwarth € 7,80**

Deutliche Botrytisnote im Duftbild, Honig, Heu, Sternanis, Zitronenpfeffer, recht balanciert, wirkt leichtfüßig, nicht überladen, kraftvoll, anhaltend.

**Nowak Leopold, Guntramsdorf****2009 Gewürztraminer € 4,-**

Botrytisnase, Kamillentee, Kräuternoten, Honig, am Gaumen Kokosraspel, würzig, schmelzig, unkompliziert und fröhlich.

**Domittner – Klöcherhof, Klöch****2009 Traminer Tradition € 8,50**

Blütenaromen, zarter Waldhonig, Geleefrüchte, Birne, leichte Struktur, recht balanciert, gut gemacht, charmante einladende Nase, geradlinig im Verlauf.

**Rotes Haus, Wien****2009 Traminer € 14,90**

Zart, Litschi, Rosmarin, Sardelle, grüne Olive, Rosenholz, stimmig, deutliche Restsüße, feingliedrig, zart, sehr charmant, neigt am Gaumen zur Breite, verhältnismäßig milde Säure.

**Schuster Rudolf, Klöch****2008 Gewürztraminer Spätlese € 10,-**

Kräuterwürze, weiße Blüten, pudrig, fein, gute Balance, elegant, hat Charme, stimmige Säure, eingebundener Restzucker, mittlere Länge.

**Fritz Josef, Zausenberg****2007 Roter Traminer Grande Reserve Trausatz € 15,-**

Deutliche Holz- und Röstaromen, Vanille, Karamell, kernige lebendige Säure, wenig Sortentypus, gut gemacht, gefällige Süße, mittlerer Abgang.

**Loimer/Schellmann, Langenlois****2007 Traminer € 27,-**

Fragiler Duft, weiße Blüten, Holunder, Ringelblume, saftig, fleischige Struktur, kraftvoll, ausgewogen, schmackhaft, eingebundene angenehme Säure, feinherbe Würze, mittlere Länge.

**Österreich - 2 Gläser süß****Strasser Robert, Pfaffstätten****2009 Traminer Auslese € 5,80**

Frische süß-säuerliche Früchte, knackig, Steinobstnoten, leichter Blütenhauch, dezentes Traminer Bouquet, balancierte Süße und Säure, kraftvoll mit langem Nachhall, elegant.

**Strauss, Gamlitz****2008 Traminer Auslese € 8,50**

Ausgeprägter Kräuterduft, Rosmarien, Liebstöckel, zarte Reife, kaum Frucht, angenehme Säure, eingebundene Restsüße, am Gaumen frisch und saftig, geradlinig, mittlere Struktur.

**Rosenberger, Furth****2008 Gewürztraminer Ried Steinhagen Eiswein € 18,-**

Kühle knackige Frische, typische Eisweinnase, leicht exotische Frucht, Würze, die lebendige, stützende, führende Säure packt den Restzucker charmant weg, leichter Alkohol.

**Knoll, Loiben****2007 Traminer Beerenauslese**

Muskatig, dezent, elegant, Nuss, Krokant, Dörrobst, Honig, Salbeiwürze, balanciert, schönes Spiel, kernige Säure, leichte Gerbstoffe die wunderbar stützend sind, mittelgewichtig.

**Wind Hermann & Gerti, St. Margarethen****2007 Gewürztraminer Auslese € 7,-**

Dezente getrocknete Zitrus- und Kernobstnoten, leichte Würze, cremig schmelzig, füllig, anhaltend, mittlerer Alkohol, lebendige Säure mit leicht salzigen Noten, lange Präsenz.

**Michlits-Stadlmann, St. Andrä****1995 „5474“ Trockenbeerenauslese € 15,-**

Vanille, Kaffee, Bitterschokolade, Nougat, deutliche Barriqueprägung, Tofffee, kandierte Früchte, kaum Reifnoten, die Rauchigkeit überwiegt im Finale.

**Regele, Ehrenhausen****1997 Traminer Sulztaler Zoppelberg Eiswein**

Schwarztee, dunkle Würze, Teer, stark von Kräutern geprägt, dezente Frucht, cremig, schmelzig, tolle Fülle, Länge, feinherbes Finale.

**Österreich - 1 Glas****Wonisch, Klöch**

2008 Traminer € 14,-

**Knoll, Loiben**

2008 Traminer Smaragd € 13,50

**Malat, Palt**

2009 Gewürztraminer Katzensgraben € 12,50

**Regele, Ehrenhausen**

2007 Traminer Sulztaler Zoppelberg € 7,50

**Hof Blauensteiner, Ottenthal**

2009 Gewürztraminer halbtrocken

**Zillinger Herbert, Ebenthal**

2008 Traminer Lagen Selektion In Haiden € 9,50

**Lentsch Franz und Elisabeth, Podersdorf**

2009 Gewürztraminer € 7,-

Neumeister, Straden  
2008 Roter Traminer Steintal Erste STK Lage € 14,-

Kamptner, Ziersdorf  
2009 Roter Traminer € 4,50

Regele, Ehrenhausen  
2009 Traminer € 4,70

Schulz, Dobermannsdorf  
2009 Gewürztraminer € 7,-

Wonisch, Klöch  
2009 Gewürztraminer lieblich

RM Roland Minkowitsch, Mannersdorf/March  
2009 Gewürztraminer Auslese € 12,-

Reischütz, Dürnkrot  
2009 Kirchenried Premium Auslese € 8,-

Schwarzböck, Hagenbrunn  
2009 Traminer € 7,-

Gieflauf-Nell, Klöch  
2009 Gelber Traminer Seindl Spätlese € 12,50

Müller, Klöch  
2008 Gewürztraminer Roter Berg Reserve

Elfenhof, Rust  
2008 Gewürztraminer lieblich € 5,80

Salomon Undhof, Stein a. d. Donau  
2008 Gelber Traminer Noble Reserve € 12,90

Schuster Rudolf, Klöch  
2008 Gewürztraminer Klassik € 8,50

Schloss Fels, Fels am Wagram  
2008 Gewürztraminer Selection € 6,99

Waldmayer, Baden  
2008 Gewürztraminer Spätlese € 4,50

Erzherzog-Johann-Weine, Ehrenhausen  
2008 Klöcher Traminer Spätlese € 7,50

RM Roland Minkowitsch, Mannersdorf/March  
2008 Gewürztraminer Auslese € 12,-

Elfenhof, Rust  
2008 Gewürztraminer Spätlese süß € 6,90

Regele, Ehrenhausen  
2008 Traminer Sulztaler Zoppelberg Auslese

Potzinger Stefan, Gabersdorf  
2007 Traminer Großes Cuvée Kaltenegg

Strasser Robert, Pfaffstätten  
2007 Traminer Spätlese € 5,60

Michlits-Stadlmann, St. Andrä am Zicksee  
2009 Traminer Spätlese € 5,30

Pannonische Weingärtner Neusiedlersee, Gols  
2009 Göttertrank" Traminer Spätlese" € 9,90

Lentsch Franz und Elisabeth, Podersdorf am See  
2009 Gewürztraminer Spätlese € 5,50

Steiner Silvia, Podersdorf am See  
2009 Traminer 2009 € 5,-

Ulrich Rupert, St. Anna/Aigen  
2009 Gewürztraminer Beerenauslese € 12,-

Lobner Gerhard, Mannersdorf/Mach  
2008 Gewürztraminer Auslese € 10,50

Heiss, Illmitz  
2008 Traminer Auslese

Wind Hermann & Gerti, St. Margarethen  
2008 Gewürztraminer Auslese € 6,20

Strauss, Gamlitz  
2007 Gewürztraminer Spätlese € 7,50

Wonisch, Klöch

2006 Gewürztraminer Auslese

#### Deutschland - 2 Gläser

##### Minges Theo, Flemlingen

###### 2009 Edition Rosenduft Gewürztraminer Spätlese trocken € 11,-

Banane, Krokant, wuchtige Frucht, intensiv, straff, feinherbe Würze, angenehme Säure, die zarten Bitternoten im Finale fangen den Fruchtschmelz, kraftvoll, abhaltend.

##### Richter Vincenz, Meißen

###### 2009 Traminer Meißner Kapitelberg Spätlese € 12,-

Grasige Würze, typisches Fruchtspiel, Orangenschale, Rosenwasser, Hagebutte, stützende Säure, verbleibt lange am Gaumen, weiche Textur, mollig zuckrig im Finale.

##### Simon-Bürkle, Zwingenberg

###### 2009 Alsbacher Schöntal Gewürztraminer € 12,-

Schlank und rank, feine Sortentypizität, kernig, frisch und erfrischend, gebündelt, geradlinig, nicht verspielt, elegant herb, schmackhaft auslaufend.

##### Braun, Volkach/Fahr

###### 2009 Traminer Stammheimer Eselsberg Spätlese trocken € 8,-

Fröhliche zuckerhafte Fruchtaromen, massiver Kern, unkompliziert, direkt ansprechend, die gute Komplexität offenbart sich im langen Abgang, weißer Pfeffer, Teeblätter im Rückaroma.

##### Bürgerspital zum Hl. Geist, Würzburg

###### 2009 Würzburger Stein Gewürztraminer € 14,40

Charmante Frucht, frische Ananas, Pfirsich, Orangenblütensirup, Kräutergarten, offenherzig, fröhliche Säure, angenehmer Nachhall, schöner Einsteiger Traminer.

##### Rudloff, Nordheim

###### 2009 Gewürztraminer „Klassische Beere“ Kabinett trocken € 6,50

Stahlig mit erdigem Touch, fokussiert, poliert, kühl, wenig Spiel für einen Traminer aber guter Sortenausdruck, ehrlich, feine Fruchtnoten am Gaumen mit anhaltender Länge.

##### Ed. Weegmüller, Neustadt/Wstr.-Haardt

###### 2008 Gewürztraminer Haardter Bärgergarten Alte Reben Spätlese trocken € 10,50

Recht üppige reife Frucht, exotisch, sehr saftig, angenehmer Trinkfluss, deutliche Fruchtsüße, kernige Säure, feingliedrig, kraftvoll.

##### Gabel-Eger, Herxheim am Berg

###### 2007 Gewürztraminer Spätlese trocken € 4,90

Saftige Frucht, Rieslingartig, feine Süße, zarter Sortencharakter, dichter Fruchtschmelz, lebendige Säure, trinkfreudig und schmackhaft, mittellang.

##### Ed. Weegmüller, Neustadt/Wstr.-Haardt

###### 2007 Gewürztraminer Haardter Bärgergarten Alte Reben Spätlese trocken € 10,50

Leichte Tannenharnznote, Sirup, reife Frucht, Rosenblüten, Rosinen, extraktsüß, balancierte Säure, schmelzig, gehaltvoll mit guten Trinkfluss, mineralisch speckig, salziger Nachklang.

##### Juliusspital, Würzburg

###### 2009 Traminer Würzburger Abtsleite Traminer Spätlese € 23,-

Birnenfrucht, etwas plakativ - aber sehr sauber, Teeblätter, guter Schmelz, feine Würze, anregende Herbe im Nachklang, gute Länge.

##### Seebrich, Nierstein

###### 2009 Gewürztraminer Niersteiner Oelberg Spätlese feinherb € 8,90

Buttrig, Vanille, Topfentorte (Käsekuchen), leichter Colatouch, saftig-süß, verführerisch limonadiger Trinkfluss, gefällig, mitteltgewichtig.

##### Rebholz, Siebeldingen

###### 2009 Gewürztraminer Spätlese € 16,-

Rosenholz, Tannenzwipfel, Waldnote, dunkle Würze, leicht harzig, Zuckerwatte, die Süße dominiert, es ist aber genug Struktur vorhanden, um dies zu puffern, reife Säure, gute Länge.

##### Beck Gerhard, Schweigen-Rechtenbach

###### 2008 Gewürztraminer Spätlese € 6,50

Gewürze, Bratapfel, Zitronenthymian, eleganter Schmelz, feinstrukturiert, sehr geschmeidig, karamellig, einladend, stimmig, abwechslungsreiches Spiel von Restzucker und Säure.

##### Wageck Pfaffmann, Bissersheim

###### 2009 Gewürztraminer Bissersheimer € 3,90

Rosenduft, sehr klar, Fenchel, Lindenblüten, charmant, muskatig am Gaumen, elegant, gut eingebundener Restzucker, sehr gefällig, angenehmer Trinkfluss, leicht im Alkohol.

##### Minges Theo, Flemlingen

###### 2009 Edition Rosenduft Gewürztraminer Spätlese € 11,-

Anfangs verhalten, öffnet sich zunehmend und wird duftig, Melisse, Birne, gefällig, plakativ, strukturiert, gut abgestimmt, feinschmelzig, unterstützende Säure, spürbarer Restzucker.

##### Bergdolt-Reif & Nett, Neustadt a. d. Weinstrasse

###### 2009 Gewürztraminer Avantgarde € 10,50

Akazienhonig, Teerose, süßlich duftig, leichtfüßiger Verlauf, gute Balance, stützende Säure, feiner Restzuckerschmelz, zarter Alkohol.

##### Markgraf von Baden, Salem

###### 2009 Gewürztraminer Durbach Schloss Staufenberg Spätlese € 9,90

Sehr dropsig, Eiszuckerl, roter Apfel, süßer Pfirsich, aromatisch, delikate Säure, wunderbare Leichtigkeit, geradliniger Verlauf.

##### Gabel-Eger, Herxheim am Berg

###### 2008 Gewürztraminer Auslese € 6,70

Fruchtig fleischige Noten, Holunderblüten, etwas parfümiert wirkend, kernige Säure, durchgängig, geschliffen, schmackhaft leichter Alkohol.

#### Deutschland - 1 Glas

Laible Andreas, Durbach

2006 Clevner/Traminer Auslese € 13,50

Emmerich Werner, Iphofen

2001 Gewürztraminer Auslese – Schatzkammerwein € 14,-

Landesweingut Kloster Pforta, Bad Kösen

2009 Roter Traminer € 7,30

Odinstal, Wachenheim

2009 Odinstal Gewürztraminer 350 N.N. € 14,-

Thüringer Weingut Bad Sulza, Bad Sulza

2009 Thüringer Traminer Excellence trocken € 12,-

Bernhard Janson, Zellertal/Harxheim

2009 Gewürztraminer Spätlese trocken € 8,80

Familienweingut Braun, Volkach/Fahr

2009 Traminer Sommeracher Rosenberg € 8,-

Laible Andreas, Durbach

2009 Clevner/Traminer Spätlese trocken € 10,-

Rappenhof Dr. Reinhard Muth, Alsheim

2009 Gewürztraminer trocken € 6,-

Schleicher, Uelversheim

2008 Gewürztraminer € 4,50

Emmerich Werner, Iphofen

2008 Gewürztraminer Spätlese trocken € 10,-

Beck Gerhard, Schweigen-Rechtenbach

2007 Gewürztraminer Spätlese € 6,50

Müller Hubert, Maikammer

2009 Gewürztraminer Spätlese feinherb, Maikammer Kapellenberg € 5,30

Karst, Bad Dürkheim

2009 Dürkheimer Nonnegarten Gewürztraminer Spätlese € 6,90

Rebholz, Siebeldingen

2009 Gewürztraminer Albersweiler Latt € 21,-

Julius Zotz KG, Heitersheim

2009 Heitersheimer Maltesergarten Gewürztraminer Spätlese € 8,50

Simon-Bürkle, Zwingenberg

2008 Alsbacher Schöntal Gewürztraminer Spätlese € 12,-

Hauser-Bühler, Vogtsburg-Bickensohl

2007 Bickensohler Herrenstück Gewürztraminer Spätlese € 8,50

Juliussspital, Würzburg

2009 Würzburger Stein Traminer Spätlese € 14,50

Graf von Neipperg, Schwaigern Schloss

2009 Neipperger Schlossberg Traminer Auslese Edelsüß € 18,50

Seyffer, Weinsberg

2009 Traminer Auslese € 10,-

Julius Zotz KG, Heitersheim

2009 Heitersheimer Maltesergarten Gewürztraminer Auslese € 9,-

#### Italien - 2 Gläser trocken

**Az. Agr. Visintini, Corno di Rosazzo**

**2009 Traminer Aromatico € 9,-**

Anfangs leicht animalische Note, dann grasig, Brennessel, Stachelbeere, Ananas, würzig und saftig am Gaumen, gefälliger Trinkwein, anregende lebendige Säure, mittelgewichtig.

**Kellerei Cantina Andrian, Terlan**

**2009 Südtiroler Gewürztraminer DOC**

Blumig, süße Fruchtnote mit einer relativ trockenen Würznote, Birnenkompott, Quitte, Rosenholz, charmante Säure, sehr sortentypisch, zart jedoch strukturiert, feinherbes Finish.

**Kellerei Cantina Terlan, Terlan**

**2009 Südtiroler Gewürztraminer DOC**

Anfangs dezent, öffnet sich mit Luft, rauchig, Feuerstein, Birne, Apfel, floral, Litschi, dunkle Würze, mineralisch, feingliedrig, druckvoll, schmelzig, ansprechende Länge.

**Erste + Neue, Kaltern**

**2009 Puntay Gewürztraminer DOC € 17,-**

Gelbfruchtige Nase, Blütenpotpourrie, sehr zarte Würze, wunderbar druckvoll, geradliniger Verlauf, helle Mineralik, zeigt sich extrem jugendlich, feinherbes anhaltendes Finale.

**Tiefenbrunner -Schlosskellerei Turmhof, Kurtatsch**

**2009 Castel Turmhof Gewürztraminer € 17,30**

Teerosen, Stachelbeere, blumig untermalt, sehr würzige Noten, Koriandersamen, Anis, zitronige Süße, delikater Schmelz, wabbelige Struktur, charmant, trinkfreudig, kraftvoll.

**Loacker Schwarhof, Bozen**

**2009 Atagis Gewürztraminer DOC € 18,-**

Rauchig, selchig, leicht animalisch, Feuerstein, Birnenkompott, starke Würze, außergewöhnliche Aromatik, kein Mainstream, sehr gut eingebundener Alkohol, fließt mit Fruchtschmelz aus.

**Kellerei Kaltern, Kaltern an der Weinstraße**

**2009 Campaner Südtiroler Gewürztraminer DOC € 11,50**

Kühle rauchige Würze mit floralen Noten, Apfelkompott, dezent, strukturiert, eleganter Typ, zart schmelzig, trinkfreudig, kräftiger Alkohol, mittellanger Abgang.

**Kellerei Kurtatsch, Kurtatsch**

**2009 Brenntal Südtirol Gewürztraminer DOC € 15,20**

Parfümiert, Rosen, Bergamotte, zart Feuerstein, druckvoll, schmelzig, cremig – fast ölig, viel Substanz, zurückhaltend in der Aromatik, gute Länge. Sehr jugendlich mit Potenzial.

**H. Lun Weinkellerei GmbH, Neumarkt**

**2009 Sandbichler Südtiroler Gewürztraminer DOC € 13,-**

Rosenblätter, leicht würzig, Apfelmarmelade mit Gewürzen, sehr saftig, schmelzig, feine Würze, offen und zugänglich, Spaß im Glas, trinkfreudig, gefällig, mittellanges Finale.

**Italien - 2 Gläser süß**

**Tiefenbrunner -Schlosskellerei Turmhof, Kurtatsch**

**2008 Gewürztraminer Linticlarus Vendemmia tardiva € 30,-**

Orangenesten, Kräuternoten, Kreuzkümmel, Waldhonig, deutlicher Restzucker, etwas dominant, eingewobene Säure, leicht im Alkohol, anhaltend.

**Italien - 1 Glas**

Castelfeder, Kurtinig a. d. Weinstrasse

2009 Gewürztraminer vom Lehm

Kellerei St. Michael/Eppan, Eppan

2009 Südtiroler Gewürztraminer Sanct Valentin € 19,-

Kellerei Cantina Andrian, Terlan

2009 Movado Südtiroler Gewürztraminer DOC

Kellerei Cantina Terlan, Terlan

2008 Lunare Südtiroler Gewürztraminer DOC

Castelfeder, Kurtinig a. d. Weinstrasse

2007 Gewürztraminer Passito Endidae

**Schweiz - 2 Gläser trocken**

**Glesti Marlis & Hans, Oberstammheim**

**2009 Oelenberger Gewürztraminer Stammheimer AOC € 10,-**

Überreife Trauben, Apfel- und Birnenkompott, schwarzer Pfeffer, nussig, pikant, kernige Säure, schmackhafte Trockenheit, verdeckte Frucht am Gaumen, finaler feinherber Ausklang.

**Lichtenstein - 2 Gläser trocken**

**Hofkellerei Vaduz**

**2009 Gewürztraminer**

Saftige, kühle Frucht, fragiler Sortencharakter, geschmeidig, charmant, zarte florale Aromen, kernig frische stürmische Säure, geradlinig, kraftvoll, anhaltend im Abgang.

**Slowenien - 2 Gläser lieblich**

**Dveri – Pax, Jarenina**

**2008 Traminec (Traminer lieblich) € 7,40**

Dropszuckerl, geradlinig, gestylt, glatt, der Restzucker verleiht den Charme, mittlere Struktur, zugänglich, kraftvoller Alkohol mit zarten Bittermandelnoten im Finale.

**Steyer Vina – Danilo Steyer, Apace**

**2008 Diseci Traminec (Gewürztraminer lieblich) € 7,20**

Apfel, Pfirsich, grüner Paprika, Litschi, Mango, Kräutergarten, geschmeidiger Verlauf, tolle Abstimmung und Einbindung des Restzuckers, der angenehm spürbar ist, kraftvoll.

**Slowenien - 1 Glas**

Dveri – Pax, Jarenina

2009 Traminec (Traminer) € 7,90

Steyer Vina – Danilo Steyer, Apace

2003 Traminer Vaneja

**Griechenland - 2 Gläser trocken**

**Katogi Averoff/Strofilia, Metsovo****2009 Traminer (in Deutschland erhältlich)**

Wunderbar parfümiert, Piment, Krokant, Orangenesten, Passionsfrucht, elegant, kernig würzig  
leicht harzige Note, facettenreich, mittengewichtig, salzig im Finale.

**Neuseeland - 2 Gläser lieblich****Johanneshof Cellars Ltd., Marlborough****2009 Gewurztraminer (sucht Importeur)**

Parfümiert, aromatisch, Rosen, lieblich, saftig, kühle Aromen, eingebundener Restzucker,  
knisternde Säure, würzig, kernig, üppigerer Stil, laut aber nicht aufdringlich, pikant, anhaltend.

**wein.pur** Autor: Redaktion