

MENZINGA SPÄTLESE

Die **Menzinger Traminer Spätlese lieblich** verführt mit ihrem Duft nach Blüten und reifer Frucht, weich umhüllt von feiner Süße und zarter Würze. Ein Wein, der Wärme, Ruhe und Sinnlichkeit ausstrahlt – wie ein goldener Abend, der langsam im Glas verweilt.

Geschmack & Stil

- Vollmundig, weich und harmonisch – ein fein abgestimmtes Spiel aus aromatischer Süße und eleganter Säure.
 - Am Gaumen entfalten sich intensive Noten von reifer Litschi, Rosenblättern, Honig und einem Hauch Muskat. Die Struktur ist cremig, fast seidig, mit einer lebendigen Frische, die dem Wein Leichtigkeit verleiht.
 - Ein klassischer **Traminer in moderner Interpretation** – sinnlich, duftig und ausgewogen. Ausbauart: 100% Edelstahltank ohne Holzeinsatz
 - Reifepotenzial: mittelfristig 5-8 Jahre
-

Essensempfehlung

- Desserts wie Panna Cotta mit Früchten, Crème brûlée
 - mildem Käse mit Feigen, hervorragend zu asiatischen Gerichten mit leichter Schärfe
 - Solist nach dem Essen – ein Wein zum Entschleunigen und Genießen
-

Serviertemperatur

- 10–12 °C
-

Zutatenverzeichnis

Zutaten: Trauben, konzentrierter Traubenmost, Säureregulator: enthält Weinsäure (L+) und/oder Citronensäure; Stabilisator: enthält Kaliumpropylpyruvat und/oder Metaweinsäure, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, **Sulfite**.

Nährwertdeklaration JE 100 ML

Brennwert	308 kJ / 74 kcal
Kohlenhydrate	1,1 g
davon Zucker	0,4 g

enthält geringfügige Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz

Alkohol, Restzucker, Säure

11,5% vol; Restzucker 18 g/l; Gesamtsäure 6,0 g/l

MENZINGA SPÄTLESE – IM DETAIL

Rebsorte: Traminer

Herkunft: Franken

Farbe:

Kräftiges Goldgelb mit warmen, kupfernen Reflexen – leuchtend und verführerisch, wie spätsommerliches Sonnenlicht im Glas.

Bukett:

Vielschichtig und betörend: Rosenblätter, Litschi und reife Aprikose vereinen sich mit einem Hauch von Honig und feiner Würze. Ein Duft, der sich langsam öffnet und mit jedem Atemzug neue Nuancen zeigt.

Geschmack:

Weich, vollmundig und harmonisch süß. Die liebliche Fruchtsüße wird von sanfter Säure getragen, was dem Wein Balance und Lebendigkeit verleiht. Aromen von kandierten Früchten, Blütenhonig und Muskat entfalten sich am Gaumen mit zarter Eleganz.

Abgang:

Lang und geschmeidig, mit feinem Schmelz und einem aromatischen Nachhall von Rosen und reifer Pfirsichfrucht. Ein Finale, das schmeichelnd bleibt und doch Frische bewahrt.

Charakter:

Ein Wein von sinnlicher Tiefe und aromatischer Fülle – charmant, duftig und verführerisch. Die Menzinga Traminer Spätlese lieblich verbindet klassische Aromatik mit moderner Leichtigkeit und ist ein Genuss für Momente, die etwas Besonderes verdienen.

Elegante süße Verführung – Menzinga Spätlese

Ein Wein, der wie ein goldener Abend im Glas leuchtet – warm, strahlend und voller Duft. Die **Traminer Spätlese lieblich** entfaltet ihr aromatisches Spiel mit Noten von Rosenblättern, Litschi und reifer Aprikose. Schon der erste Eindruck verführt die Sinne und weckt die Erinnerung an blühende Sommergärten und süße Früchte im Sonnenlicht.

Am Gaumen zeigt sie sich weich, rund und harmonisch – eine feine Süße trifft auf sanfte Säure, die dem Wein Struktur und Leichtigkeit verleiht. Die Textur ist cremig, der Geschmack vielschichtig: Honig, Muskat und ein Hauch von exotischer Frucht verweben sich zu einem eleganten, anhaltenden Erlebnis.

Im Abgang bleibt der Wein lange präsent – floral, fruchtig und geschmeidig, mit einer dezenten Würze, die Tiefe schenkt. Die Menzinga Traminer Spätlese lieblich ist ein Wein voller Charme und Sinnlichkeit, geschaffen für besondere Momente – ob zu feinen Desserts, würziger Küche oder einfach als sanfter Ausklang eines schönen Abends.