

2021

# Wipfelder Zehntgraf

**TRAMINER**

KABINETT | LIEBLICH



Feingliedrige, nicht überbordende Eindrücke von Rosen, Litschi und Veilchen in der Nase. Diese Noten verstärken sich am Gaumen noch und werden durch die abrundende aber nicht übertriebene Restsüße noch verstärkt. Ein sehr eleganter Traminer.

PASST ZU



ENTE

## DETAILS

### Weinanalyse

SÄURE

7,2 g/l

ALKOHOL

11 % vol

RESTSÜSSE

19,5 g/l

QUALITÄT

Kabinett

GESCHMACK

lieblich

HERKUNFT

Franken

### Verpackung

FLASCHENFORM

Bocksbeutel 0,75 Liter

### Weitere Informationen

TRINKTEMPERATUR

10-12°C

ALLERGENE HINWEISE

Wein enthält Sulfite

BESTELLNUMMER

7105707347\$21

---

## 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

### Wipfelder Zehntgraf

Die Lage Wipfelder Zehntgraf gehört zur Großlage Volkacher Kirchberg und liegt in Franken im Bereich Maindreieck direkt am Ende der Volkacher Mainschleife. Es handelt sich um einen Südhang mit einer Hangneigung von 20 - 30 %. Der Name stammt von der alten Flurbezeichnung Zehntlein ab und bezieht sich auf die Pflichtabgabe der Ernte an den Landesherren: das Zehnt, also des zehnten Teils der Ernte. Für die Mainschleife typisch, verfügt die Lage über tiefgründige Muschelkalkböden. Diese verleihen den Weinen einen fruchtigen und intensiven Charakter sowie eine ausgeprägte bodentypische Note.

---

#### GEBIET

Franken

---

#### BODEN

Muschelkalk

---

#### BEREICH

Wipfelder Zehntgraf

---

## PRODUKTLINIE

Prädikatswein ist die höchste Qualitätsstufe bei deutschen Weinen. Für sie gelten besondere Anforderungen hinsichtlich Reife, Harmonie und Eleganz. Die Trauben für diese Weine stammen deshalb von ausgewählten Winzerfamilien, die den Ertrag mit großer Hingabe in der Vegetationsphase reduzieren. Somit bieten sie den Trauben schon am Rebstock optimale Bedingungen zum Reifen. Die in der Natur gewachsene Qualität wird von unseren Kellermeistern bei ihrer Arbeit weiter bewahrt und zur Vollendung gebracht. Das Besondere der GWF-Prädikatsweine erkennen Sie direkt am eleganten Etikett mit barocken Elementen. Hier verspricht schon die Ausstattung einen Genuss der besonderen Klasse.

---

## 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.

Winzergemeinschaft Franken eG • Alte Reichsstraße 70 • 97318 Kitzingen • T 09321 7005-0 • F 09321 7005-131 •  
www.gwf-frankenwein.de • info@gwf-frankenwein.de • Vorstand: Andreas Oehm (Vorsitzender) • Martin Geißler  
(stv. Vorsitzender) • Cornelius Lauter (geschäftsführender Vorstand) • Aufsichtsrat: Frank Ulsamer (Vorsitzender) •  
Sitz der Genossenschaft: Kitzingen • Registergericht Würzburg GnR 80 • ILN 4006545000006 • USt-  
IdNr.DE134182975