



2017

# Wipfelder Zehntgraf

**TRAMINER**

1ER TRAUBE | SPÄTLESE | TROCKEN

Sehr feine traminertypische Nase mit deutlichen aber nicht aufdringlichen Aromen von Wildrosen, Veilchen, Akazienhonig und Orangenblüten. Diese umwerfende Aromenvielfalt führt sich nahtlos am Gaumen weiter. Sehr lang anhaltender Nachhall.



---

## PASST ZU

---

## DETAILS

### Weinanalyse

#### SÄURE

---

5,9 g/l

#### ALKOHOL

---

13 % vol

#### RETSÜßE

---

6,9 g/l

#### QUALITÄT

---

Spätlese

#### GESCHMACK

---

trocken

#### HERKUNFT

---

Franken

### Flasche

#### FLASCHENFORM

---

Bocksbeutel 0,75 Liter

### Weitere Informationen

#### TRINKTEMPERATUR

---

10-12 Grad

#### ALLERGENE HINWEISE

---

Wein enthält Sulfite

#### BESTELLNUMMER

---

3005707427

---

---

## 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

### 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

### Premium 1er Traube

Ausgezeichnete Lagen, auf eine Traube pro Trieb reduzierte Erträge und Winzer mit hoher weinbaulicher Kompetenz verbinden sich in unserer Spitzenklasse. Exklusive und unvergessliche Weine, die für edlen Weingenuss stehen.

---

### 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.