

## Traminer · SPÄTLESE

2011 · Prädikatswein · halbtrocken  
aus ökologisch erzeugten Trauben



### Weingut

In der Hoflößnitz wird seit 1401 Wein angebaut und gekeltert. Jahrhundertlang befand sich das Weingut in kurfürstlich sächsischem Besitz, heute ist das Gut der einzige zertifizierte kontrolliert-ökologisch wirtschaftende Weinbaubetrieb Sachsens mit rund 8,5 ha Anbaufläche.

### Rebsorte

Der Traminer gilt als eine der europäischen Ursorten des Weins. Er ist sehr anspruchsvoll was Boden und Lage betrifft und wird deshalb – vor allem außerhalb Sachsens – nur in geringem Umfang angebaut.

### Lage / Boden

Radebeuler Goldener Wagen / Syenitgestein,  
stellenweise mit Schwemmsanden

### Charakteristik

Elegant und typisch sächsisch ist unser honiggelb leuchtender Traminer. Verführerischer Rosen- und Muskatblütenduft verspricht, was dieser Wein auch im Munde hält. Dazu gesellen sich am Gaumen Aromen von Honigmelone, Nelke und Ingwer. Sehr animierend – ob in lauen Sommernächten oder im Winter am Kamin.

Alkohol: 11,5 % · Restzucker: 14,6 g/l · Säure: 5,7 g/l



#### Weingut Hoflößnitz GmbH

Knohlweg 37 · 01445 Radebeul/Sachsen · Geschäftsführer: Jörg Hahn  
Telefon: 03 51/8 39 83 33 · Telefax: 03 51/8 39 83 30 · E-Mail: [info@hofloessnitz.de](mailto:info@hofloessnitz.de) · [www.hofloessnitz.de](http://www.hofloessnitz.de)  
Steuer-Nr. 209/122/00222 · USt-IdNr. DE192518790 · HRB 15017 AG Dresden · DE-Öko-022-Kontrollstelle  
Bankverbindung: Kreissparkasse Meißen · BLZ 850 550 00 · Konto 3 011 059 038