

WEINGUT
NEUMEISTER

Roter Traminer STEINTAL 2006

Lage: Die Lage Steintal befindet sich am Hang des Stradener Kirchenberges. Es bildet eine Kessellage Richtung Süden. Die Rebstöcke sind über 30 Jahre alt.

Boden: Kalkhaltiger, schwerer Kulturrohboden aus feinen Tertiärsedimenten auf Schotter.

Vinifikation: Maischestandzeit 6 Stunden, Vergärung in großen Eichenfässern, 8 Monate Reife auf der Feinhefe im Fass, gefüllt Anfang Juni 2007.

Erntedatum: 14.10. + 18. 10. 2006

Erntegradation: 21,0° KMW

Alkohol: 13,5 % vol

Säure: 4,5 g/l

Restzucker: 9,7 g/l

Charakteristik: Rosen und Litschi; exotische, gelbe Früchte; feiner Honig; am Gaumen dann Mangos und Blüten; opulent, aber fein; würzig mit eleganter Süße, bleibt lange haften.

In Verkauf seit: 1. Juli 2006

Trinkreife: 2006 - 2018

Speisenbegleitung: gereift auch als Aperitif, ansonsten asiatische Küche, kräftig gewürzte Fischspeisen, Krustentiere in kräftigen Saucen, Käse, nicht zu süße Nachspeisen.

Speisenbegleitung im Restaurant Saziani: Der heimische Huchen, mit Paradeisern, Basilikum und Gnocchi.

Verpackung: 6 x 0,75 l

EAN Nummer: 912001339118 4