

W E I N G U T
N E U M E I S T E R

Steirischer Junker 2008

Cuvée aus: 60% Müller Thurgau, 30% Sämling, 10% Weißburgunder

Lagen: Die Lagen befinden sich rund um das Stradener Gebiet in Südwest- bis Südostausrichtung. Die Einzellagen sind: Buchberg, Klausen, Waasen, Steintal, Saziani. Die Reben sind zu 80% über 30 Jahre alt.

Böden: Kalkhältige, sandige Lehme auf Schotter und Sandstein.

Vinifikation: 12 Stunden Maischestandzeit, Vergärung in Edelstahltanks bei 18-20°C.

Erntedatum: 24., 27. und 29. September

Erntegradation:	16,5 °KMW
	81 °Oechsle
Alkohol:	11,5 %vol
Säure:	6,0 g/l
Restzucker:	1,5 g/l

Verschluss: Schraubverschluss

Verpackung: 6 x 0,75 l

EAN Nummer: 912001339188 7