

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

Roter Traminer STEINTAL 2008

Lage: Die Lage Steintal befindet sich am Hang des Stradener Kirchenberges. Er bildet eine Kessellage Richtung Süden. Die Rebstöcke sind über 40 Jahre alt.

Boden: Schwere, kalkhaltige Böden aus feinen Tertiärsedimenten auf Schotter (Granit, Gneis, Quarz) und Sandstein.

Vinifikation: Maischestandzeit 6 Stunden, Vergärung in großen Eichenholzfässern, 9 Monate Reife auf der Feinhefe im Fass.

Erntedatum: 14.10. + 22. 10. 2008

Erntegradation:	20,5 °KMW
	102 °Oechsle
Alkohol:	13,5 %vol
Säure:	4,4 g/l
Restzucker:	10,0 g/l

Charakteristik: Überschwängliche Aromen nach reifen Pfirsich und Rosen; Maschanker Apfel; am Gaumen vital und würzig, etwas Ingwer, reichhaltige Struktur, zupackend und sehr lang.

In Verkauf seit: 1. Juli 2009

Trinkreife: 2009 - 2019

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

Speisenbegleitung im Restaurant Saziani: Geschmolzener Epoisses mit Heurigen-Kartoffeln.

Verschluss: Naturkork

Verpackung: 6 x 0,75 l oder 1 x 1,5 l

EAN Nummer: 9120013391986