

WEINGUT  
NEUMEISTER

## Welschriesling STK® 2010

**Lagen:** Die Weingärten befinden sich rund um Straden in Südwest- bis Südostausrichtung. Die Reben sind zwischen 20 und 40 Jahre alt.

**Böden:** Sedimentböden aus dem Tertiär: Kalkhaltige, sandige Lehme, Sandstein, Sarmatschotter sowie Basaltverwitterungsböden.

**Vinifikation:** Kurze Maischestandzeit von 3 bis 6 Stunden, Vergärung in Edelstahltanks, 4 Monate Reifung auf der Feinhefe.

**Erntedatum:** 30.09. – 5. 10., 8.10. 2010

<b>Erntegradation:</b>	16,5 °KMW
	80 °Oechsle
<b>Alkohol:</b>	11,5 %vol
<b>Säure:</b>	6,6 g/l
<b>Restzucker:</b>	1,1 g/l

**Charakteristik:** Grüne und gelbe Äpfel, etwas Quitte und Williamsbirne; Kräuter. Saftig, herzhaft, süffig. Schöne Würze und Animation.

**In Verkauf ab:** Februar 2011

**Trinkreife:** 2011 – 2012

**Speisenbegleitung:** Als Aperitif, zur Steirischen Jause, leichte Gemüse- und Fischvorspeisen.

**Speisenbegleitung in der Saziani Stub'n:** Endiviensalat mit Käferbohnen, Erdäpfeln und Gurken.

**Verpackung:** 6 x 0,75 l

**Verschluss:** Schraubverschluss

**EAN Nummer:** 912001339222 8