

WEINGUT
NEUMEISTER

STEINTAL Roter Traminer 2010

Erste STK®-Lage

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, spontane Vergärung in großen Eichenholzfässern, 12 Monate Reife auf der Feinhefe.

Erntedatum: 8. 10. 2010

Erntegradation:	19,0 °KMW
	95 °Oechsle
Alkohol:	13,0 %vol
Säure:	5,5 g/l
Restzucker:	7,7 g/l

Charakteristik: Zuckermelone, Papaya und Karambole, Topfensoufflé mit Pfirsichkompott, feine Würze, etwas Trüffel und Muskatnuss. Trinkfreudiger Gaumen, Mandarinen, Kräuterwürze, etwas Nelkenöl, animierend und elegant.

In Verkauf seit: 1. September 2011

Trinkreife: 2011 - 2021

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

Speisenbegleitung in der Saziani Stub'n: Kalbsleber und Knochenmark: Rosa Kalbsleber, geräuchertes Knochenmark, Essiggemüse, Schweinsjus.

Verschluss: Naturkork

Verpackung: 6 x 0,75 l oder 3 x 1,5 l

EAN Nummer: 912001339228 0