

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

Steirischer Junker 2011

Cuvée aus: 40% Müller Thurgau, 30% Sämling, 30% Weißburgunder

Lagen: Die Lagen befinden sich rund um Straden in Südwest- bis Südostausrichtung. Die Einzellagen sind: Klausen, Steintal, Weissenberg. 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: 2. und 5. September 2011

Erntegradation:	17,5 °KMW
	86 °Oechsle
Alkohol:	11,5 %vol
Säure:	6,2 g/l
Restzucker:	1,7 g/l

Verschluss: Schraubverschluss

Verpackung: 6 x 0,75 l

EAN Nummer: 9120013392211