

WEINGUT
NEUMEISTER

STEINTAL Roter Traminer 2011

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: 5. Oktober 2011

Erntegradation:	19,5 °KMW
	97 °Oechsle
Alkohol:	13,0 %vol
Säure:	4,9 g/l
Restzucker:	10 g/l

Charakteristik: Mittleres Gelbgrün, noch zart hefetrüb. Feine Nuancen von Rosenblättern, ein Hauch von Litschi, frische Mandarinenzesten. Saftig, elegant, zart nach Eibischeig am Gaumen, feiner Säurebogen, gut integrierte zarte Süße, verfügt über Länge. (Peter Moser, Falstaff Weinguide 2012)

Erhältlich ab: Oktober 2012

Trinkreife: 2012 - 2025

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: Sautiertes Lammbries mit gelben Wurzeln, Eierschwammerln und Dörrzwetschken

Verschluss: Naturkork

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

EAN Nummer: 912001339249 5