

WEINGUT
NEUMEISTER

„Tiefgründiger Duft nach Wildrosen, reife
Marillen, Honigmelone und Ingwer;
dahinter Assam Teeblätter und Maroni;
fest und körperreich; Buddhas Hand,
Gelbwurz und Kastanienhonig. Sehr
langer, druckvoller Abgang.“

STEINTAL Roter Traminer 2015 Erste STK Lage

Die **Lage** Steintal befindet sich am Hang des
Stradener Kirchenberges. Er bildet eine
Kessellage in Richtung Süden.
Die Rebstöcke sind über 45 Jahre alt.

Leicht kalkhaltige **Böden** aus feinen
Tertiärsedimenten, Sarmatschotter und
Sandstein.

Maischestandzeit 12 Stunden, spontane
Vergärung in großen, alten Eichenholzfässern,
6 Monate Reife auf der Hefe.

19,5° KMW, 97,0° Oechsle,
13,5 %vol Alkohol,
5,2 g/l Säure,
3,8 g/l Restzucker, trocken

Ernte am 23. September 2015

Erhältlich ab Mai 2016

Trinkreif von 2016 bis 2026

Passend zu asiatischer und nordafrikanischer
Küche, kräftig gewürzte Fisch- und
Fleischspeisen, Krustentiere in kräftigen
Saucen, Käse und nicht zu süße Nachspeisen.
In der Saziani Stub'n zu Sanddorn mit Majoran,
Blutorange und Vogelbeere.

6x 0,75l, Naturkork

EAN Flasche 912001339465 9

EAN Karton 912001339372 0

Handwerk und Weinqualität

Herkunftsgarantie Steiermark

*Wir garantieren die steirische Herkunft unserer Weine
und vinifizieren in unserem Keller ausschließlich
Trauben aus Weingärten in und um Straden.*

Steile Weingärten und anspruchsvolle Lagen

*Wir kultivieren sehr steile, anspruchsvolle Weingärten
in optimaler Seehöhe und bester Ausrichtung und tragen
damit zur Erhaltung einer jahrhundertealten
Kulturlandschaft bei.*

Handarbeit und nachhaltiger Weinbau

*Wir legen besonderen Wert auf naturnahen Weinbau,
die nachhaltige Kultivierung unserer Böden und die
Langlebigkeit der Rebstöcke. Wir verzichten auf
Herbizide, Pestizide und chemischen Dünger, betreiben
Kompostierung, vielfältige Begrünung und eine
nützungsschonende Bewirtschaftung. Ertragsreduktion,
sorgsame Handarbeit, ausschließlich Handlese in kleine
Kisten und ein – für jeden Weingarten – optimaler
Erntezeitpunkt sind für uns wesentlich. Unterstützt
werden wir dabei von erfahrenen Mitarbeitern, die ein
essentieller Bestandteil unserer Weinguts-Familie sind
und unseren Qualitätsanspruch mittragen. Seit 2013
sind wir in Umstellung auf kontrolliert biologisch-
organische Bewirtschaftung.*

Beste Weinqualität

*Wir haben großen Anspruch an die Weinkultur und
erziehen eine Rebfläche, die es uns erlaubt jedes Jahr
kompromisslos beste Qualitäten zu ernten und zu
vinifizieren. Im Keller garantieren wir für schonenden
und individuellen Ausbau unserer qualitativ
hochwertigen Weine, die Ihre Herkunft und unsere
persönliche Philosophie durch Authentizität und
Charakter widerspiegeln.*