

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

Steirischer Junker 2010

Cuvée aus: 60% Müller Thurgau, 20% Sämling, 20% 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: 15. und 21. September 2010

Erntegradation: 16 °KMW
79 °Oechsle

Alkohol: 11,5 %vol

Verschluss: Schraubverschluss

Verpackung: 6 x 0,75 l

EAN Nummer: 9120013392211