

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

## Roter Traminer STEINTAL 2008

**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, Vergärung in großen Eichenholzfässern, 9 Monate Reife auf der Feinhefe im Fass.

**Erntedatum:** 14.10. + 22. 10. 2008

<b>Erntegradation:</b>	20,5 °KMW
	102 °Oechsle
<b>Alkohol:</b>	13,5 %vol
<b>Säure:</b>	4,4 g/l
<b>Restzucker:</b>	10,0 g/l

**Charakteristik:** Überschwängliche Aromen nach reifen Pfirsich und Rosen; Maschanker Apfel; am Gaumen vital und würzig, etwas Ingwer, reichhaltige Struktur, zupackend und sehr lang.

**In Verkauf seit:** 1. Juli 2009

**Trinkreife:** 2009 - 2019

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

**Speisenbegleitung im Restaurant Saziani:** Geschmolzener Epoisses mit Heurigen-Kartoffeln.

**Verschluss:** Naturkork

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

**EAN Nummer:** 9120013391986