

WEINGUT
NEUMEISTER

STRADEN Cuvée 2007

Cuvée: aus jungen Reben die rund um Straden wachsen: Den größten Anteil hat Sauvignon Blanc.

Lagen: Die Weingärten befinden sich rund um das Stradener Gebiet in Südwest- bis Südostausrichtung. Die Einzellagen sind: Buchberg, Silberberg, Klausen, Waasen, Steintal, Saziani. Die Reben sind zwischen 20 und 40 Jahre alt.

Böden: Kalkfreie und kalkhältige, mittelschwere sandige Lehme, sowie Basaltverwitterungsböden.

Vinifikation: Maischestandzeit von 12 Stunden, Vergärung und Reifung in Edelstahltanks.

Erntedatum: 18. - 20.09., 28.09. 2007

| | |
|------------------------|-------------|
| Erntegradation: | 16,5 °KMW |
| | 81 °Oechsle |
| Alkohol: | 11,0 %vol |
| Säure: | 5,8 g/l |
| Restzucker: | 3,1 g/l |

Charakteristik: Grüner Apfel, elegante Würze, etwas Holunder. Süffiger, fruchtiger Gaumen; schöner Zechwein.

In Verkauf seit: 1. März 2008

Trinkreife: 2008 - 2009

Speisenbegleitung: Als Aperitif, zur Steirischen Jause, leichte Gemüse- und Fischvorspeisen.

Verpackung: 6 x 0,75 l

Verschluss: Schraubverschluss

EAN Nummer: 912001339126 9