

WEINGUT  
NEUMEISTER

## Roter Traminer STEINTAL 2007

**Lage:** Die Lage Steintal befindet sich am Hang des Stradener Kirchenberges. Er bildet eine Kessellage Richtung Süden. Die Rebstöcke sind über 30 Jahre alt.

**Boden:** Kalkhaltiger, schwerer Kulturrohboden aus feinen Tertiärsedimenten auf Schotter.

**Vinifikation:** Maischestandzeit 6 Stunden, Vergärung in großen Eichenfässern, 8 Monate Reife auf der Feinhefe im Fass.

**Erntedatum:** 16.10. + 17. 10. 2007

<b>Erntegradation:</b>	20,5 °KMW
	102 °Oechsle
<b>Alkohol:</b>	13,5 %vol
<b>Säure:</b>	4,2 g/l
<b>Restzucker:</b>	17,6 g/l

**Charakteristik:** Litschi, Rosen, Honigmelone; hochreifes Steinobst; zupackender, würziger Gaumen mit Blütenhonig und Rosenöl; extraktreich; langer Abgang mit ausbalancierter Süße.

**In Verkauf seit:** 1. Juli 2007

**Trinkreife:** 2007 - 2019

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

**Speisenbegleitung im Restaurant Saziani:** Geschmolzener Epoisses mit Honigfeigen.

**Verschluss:** Naturkork

**Verpackung:** 6 x 0,75 l

**EAN Nummer:** 912001339118 4