

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

STEINTAL Roter Traminer 2009

Erste STK®-Lage

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, spontane Vergärung in großen Eichenholzfässern, 12 Monate Reife auf der Feinhefe.

Erntedatum: 8. 10. 2009

Erntegradation:	20,5 °KMW
	102 °Oechsle
Alkohol:	13,5 %vol
Säure:	4,4 g/l
Restzucker:	8,6 g/l

Charakteristik: Feine Nuancen von Rosenöl, Grapefruitzesten, Blütenaromen, zarte Selcharomen. Komplex, kräftige Aromatik, zarter Restzucker, feine Säurestruktur, bleibt gut haften, gelber Pfirsich im Abgang, etwas Eibisch im Nachhall, mineralisch und anhaltend, sehr harmonischer Stil, gutes Potenzial. (Peter Moser, Falstaff Weinguide 2010)

In Verkauf seit: 1. September 2010

Trinkreife: 2010 - 2020

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

Speisenbegleitung in der Saziani Stub'n: Apfel-Kürbissuppe mit Ingwer und warmem Chilibrötchen.

Verschluss: Naturkork

Verpackung: 6 x 0,75 l oder 3 x 1,5 l

EAN Nummer: 912001339213 6