

# NEUMEISTER



## Steirischer Junker 2007

**Cuvée aus:** 60% Müller Thurgau, 30% Sämling, 10% Weißburgunder.

**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 zu 80% über 30 Jahre alt.

**Böden:** Kalkhaltige, sandige Lehme auf Schotter und Sandstein.

**Vinifikation:** 12 Stunden Maischestandzeit, Vergärung in Edelstahltanks bei 17-18°.

**Erntedatum:** 10.09., 13.09. und 21.09.2007

**Erntegradation:** 16,5° KMW  
**Alkohol:** 11,0 % vol  
**Säure:** 6,3 g/l  
**Restzucker:** 2,5 g/l

**Charakteristik:** Duft nach Blüten, Kräutern, Orangen und grüner Apfel; charmanter Gaumen mit weißem Pfirsich; süffig und animierend.

**Trinkreife:** 2007 - 2008

**Speisenbegleitung:** Als Aperitif; zur steirischen Jause; Vorspeisen mit Fisch und Gemüse, Martinigansl;

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

**EAN Nummer:** 9120013391245