

WEINGUT
NEUMEISTER

Roter Traminer STEINTAL 2005

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

Boden: Kalkhaltiger, schwerer Kulturohoboden aus feinen Tertiärsedimenten auf Schotter.

Vinifikation: Maischestandzeit 6 Stunden, Vergärung in großen Eichenfässern, 8 Monate Reife auf der Feinhefe im Fass, gefüllt am 11. Juni 2005.

Erntedatum: 20.10. 2005

Erntegradation: 19,0° KMW
Alkohol: 13,0 % vol
Säure: 4,7 g/l
Restzucker: 13,4 g/l

Charakteristik: Einladender, freundlicher Rosenduft mit Maracuja, Bananen und Wiesenblütenhonig; gelbe, exotische Früchte; Litschi; Blütenhonig; elegante Süße und langer Ausklang.

In Verkauf seit: 1. Juli 2005

Trinkreife: 2005 - 2012

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

Speisenbegleitung der Saziani Stub'n: Entenleber mit Pfeffergelee, Selleriemousseline und Kerbelkirschen.

Verpackung: 6 x 0,75 l

EAN Nummer: 912001339104 7