

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

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