

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

„Wildrosen, Eibisch und Orangenblüten  
in der Nase; reife Marillen und  
Zitronenmelisse. Elegante und würzige  
Struktur am Gaumen; Karambole,  
Wacholderbeeren, Kiwi und etwas  
Lindenblütenhonig; langer Abgang.“

## STEINTAL Roter Traminer 2013 Erste STK Lage

Die **Lage** Steintal befindet sich am Hang des  
Stradener Kirchenberges. Er bildet eine  
Kessellage in Richtung Süden.  
Die Rebstöcke sind über 40 Jahre alt.

Leicht kalkhaltige **Böden** aus feinen  
Tertiärsedimenten, Sarmatschotter und  
Sandstein.

Maischestandzeit 6 Stunden, spontane  
Vergärung in großen, alten Eichenholzfässern,  
7 Monate Reife auf der Feinhefe.

19,5° KMW, 97,0° Oechsle,  
13,5 %vol Alkohol,  
4,5 g/l Säure,  
4,9 g/l Restzucker

**Ernte** am 9. Oktober 2013

**Erhältlich** ab Juli 2014

**Trinkreif** von 2014 bis 2024

**Passend** zu asiatischer und nordafrikanischer  
Küche, kräftig gewürzte Fisch- und  
Fleischspeisen, Krustentiere in kräftigen  
Saucen, Käse und nicht zu süße Nachspeisen.  
In der Saziani Stub'n zu Sanddorn mit Majoran,  
Blutorange und Vogelbeere.

6x 0,75l, 3x 1,5l, Naturkork  
EAN Flasche 912001339517 5  
EAN Karton 912001339337 9

### *Handwerk und Weinqualität*

#### *Herkunftsgarantie Steiermark*

*Wir garantieren die steirische Herkunft unserer Weine  
und vinifizieren in unserem Keller ausschließlich  
Trauben aus Weingärten in und um Straden.*

#### *Steile Weingärten und anspruchsvolle Lagen*

*Wir kultivieren sehr steile, anspruchsvolle Weingärten  
in optimaler Seehöhe und bester Ausrichtung und tragen  
damit zur Erhaltung einer jahrhundertealten  
Kulturlandschaft bei.*

#### *Handarbeit und nachhaltiger Weinbau*

*Wir legen besonderen Wert auf naturnahen Weinbau,  
die nachhaltige Kultivierung unserer Böden und die  
Langlebigkeit der Rebstöcke. Wir verzichten auf  
Herbizide, Pestizide und chemischen Dünger, betreiben  
Kompostierung, vielfältige Begrünung und eine  
nützlichsschonende Bewirtschaftung. Ertragsreduktion,  
sorgsame Handarbeit, ausschließlich Handlese in kleine  
Kisten und ein – für jeden Weingarten – optimaler  
Erntezeitpunkt sind für uns wesentlich. Unterstützt  
werden wir dabei von erfahrenen Mitarbeitern, die ein  
essentieller Bestandteil unserer Weinguts-Familie sind  
und unseren Qualitätsanspruch mittragen. Seit 2013  
sind wir in Umstellung auf kontrolliert biologisch-  
organische Bewirtschaftung.*

#### *Beste Weinqualität*

*Wir haben großen Anspruch an die Weinkultur und  
erziehen eine Rebfläche, die es uns erlaubt jedes Jahr  
kompromisslos beste Qualitäten zu ernten und zu  
vinifizieren. Im Keller garantieren wir für schonenden  
und individuellen Ausbau unserer qualitativ  
hochwertigen Weine, die Ihre Herkunft und unsere  
persönliche Philosophie durch Authentizität und  
Charakter widerspiegeln.*