

NEUMEISTER

„Volle, nussig-fruchtige Nase nach Honigmelone,
Erdnuss, Ananas, Kumquat und Kurkuma;
gelbfruchtiger, stoffiger Gaumen nach schwarzen
Nüssen, Marille, Tahina und Granatapfel;
sehr langes, druckvolles Finish.“

Grauburgunder STRADEN 2024

Vulkanland Steiermark ^{DA C}

Die **Weingärten** befinden sich rund um Straden
auf den Rieden Saziani und Ingerl.
Die Reben sind zwischen 10 und 30 Jahre alt.

Zum größten Teil kalkhaltige Sediment**böden** mit
Sarmatschotter und Sandstein.

Ernte zwischen 2. und 10. September 2024

Kurze Maischestandzeit,
spontane Vergärung in Edelstahltanks
und großen, alten Holzfässern.
8 Monate auf der Hefe gereift.

13,0 % vol Alkohol
5,7 g/l Säure
1,8 g/l Restzucker, trocken

Erhältlich ab Mai 2025
Trinkreif von 2025 bis 2030

Passend zu kräftigem Gemüse, Fisch gebacken
und gebraten, hellem Fleisch und Geflügel
und dunklem, gekochtem Fleisch.

6x 0,75l, Schraubverschluss
EAN Flasche 912001339746 9
EAN Karton 912001339787 2

www.neumeister.cc

