NEUMEISTER

„Einnehmender, vielschichtiger Duft nach Wiesenkräutern, Zitronenmelisse und Blutorange; saftig, stoffiger Gaumen nach Marille und Mandelgebäck; balancierter und eleganter Abgang.“

SARMAT Gemischter Satz 2024

Die uralte Tradition, verschiedenste Sorten in einem Weingarten zu pflanzen, führen wir mit diesem Wein weiter. Alte Reben von über 40 Jahren, gewachsen auf SARMAT-Schotter, gemeinsam gelesen und ausgebaut.

Unter anderem mit diesen **Sorten** bepflanzt: Müller-Thurgau, Goldburger, Sämling, Weissburgunder, Welschriesling, Riesling, Gewürztraminer.

Boden: Sarmatschotter (kalkhaltige Sedimente aus Alpen und Meer, gemischt mit vulkanischen Pegmatiten.)

Ernte am 29. August 2024

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

12,5 % vol Alkohol
5,7 g/l Säure
1,3 g/l Restzucker, trocken

Erhältlich ab Mai 2025
Trinkreif von 2025 bis 2030

Passend als Aperitif, zur steirischen Jause und leichten Gemüse- und Fischvorspeisen.

6x 0,75l, Schraubverschluss
EAN Flasche 912001339742 1
EAN Karton 912001339783 4

www.neumeister.cc