NEUMEISTER

„Nussige Nase nach Macadamia und Sesam,
dazu Birne und Lindenblüten.
Sehnig-geschmeidiger Körper mit Quitte,
Feigen, Löwenzahn und Nussbrot.
Süffig-strukturierter, langer Abgang."

Weissburgunder STRADEN 2024

Vulkanland Steiermark DAC

Die **Weingärten** befinden sich rund um Straden, hauptsächlich in den Lagen Klausen und Weissenberg. Die Reben sind zwischen 15 und 30 Jahre alt.

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

Ernte zwischen 29. August und 11. September 2024

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

12,5 % vol Alkohol
6,2 g/l Säure
1,4 g/l Restzucker, trocken

Erhältlich ab Mai 2025
Trinkreif von 2025 bis 2030

Passend zu Schalen- und Krustentieren, Teigwaren mit leichten Saucen, gebackenem Gemüse und Fischgerichten.

6x 0,75l, Schraubverschluss
EAN Flasche 912001339744 5
EAN Karton 912001339785 8

www.neumeister.cc