



KLASSIK - JUNKER 2011

Weingarten

Anlagenalter:	6-25 Jahre
Bodenart:	leicht sandige Böden - lehmige, kalkhaltige Böden
Erziehungskultur:	1- und 2-Bogenschnitt, Sylvot
Hangneigung:	15-40%
Hangausrichtung:	Ost, süd und west (da die Trauben von untersch. Weinbergen der Region Südsteiermark)
Seehöhe:	290-400m
Klima:	illyrisch
ha-Ertrag:	6000 - 8000 kg
Besonderes:	verschiedene Weinberge der Region Südsteiermark

Vinifizierung

Lesezeitpunkt:	10. September-15. September 2011
Reife:	frische, aromareife Trauben
Maischestandzeit:	teilweise 4-8 Stunden
Gärungsbehälter:	temperaturgesteuerter Stahltank
biologischer Säureabbau:	nein
Reifezeit:	1 Monat
Reifebehälter:	Stahltank
abgefüllt am:	28. Oktober 2011
Besonderheiten:	Cuvée der regionaltypischen Rebsorten Muskateller, Sauvignon Blanc und Weißburgunder

Wein

Stilrichtung:	jugendlich, frisch, fruchtig
Alkoholgehalt:	11,5 %vol
Analysen:	Säure 6,2 g/l, Restzucker 3,0 g/l
Lagerpotential:	1 Jahr
Besonderes:	eröffnet das Weinjahr 2011

Empfehlung

Serviertemperatur: 8-10°

Speisebegleitung: Der Jungwein mit dem Steirerhut passt perfekt zum Martinigansl, empfiehlt sich zu hellen, leichten Fleisch- und Fischgerichten, zu verschiedenen Gemüsevariationen, zur traditionellen Jause oder einfach zwischendurch.

Weinbeschreibung:

strahlendes Strohgelb mit lichtgrünen Reflexen, fruchtig würziger Duft, Aromen nach Paprika und Johannisbeeren, würzige Muskatnoten, animierender Säurebogen am Gaumen, lebendig und jugendlich, leicht und trocken.