



jetzt neu:
Onlineshop
auf www.steineder-wein.at/weinshop/

Ausgabe im Dezember 2012

Grüner Veltliner

junger grüner 2012



Tatsachen

Sorte

100% Grüner Veltliner

Alkoholgehalt

11.5 %vol

Restzuckergehalt

trocken

Vinfizierung

Handlese Mitte September
gekühlt vergoren im Edelstahl

sensorische Kostnotiz:

duftig, frische Nase mit lauten Klängen von Grapefruit und grünem Apfel am Gaumen jugendliches Säure-Zucker-Spiel mit feiner Mineralik, exotischer Frucht und animierendem Abgang

Speiseempfehlung:

traditionelle österreichische Küche aber auch sehr gut als Aperitif geeignet

optimale Trinktemperatur: 10°C

ideale Trinkreife: sofort bis 1 Jahr

das Weinjahr 2012

rückblickend

Spätfrost, Trockenheit und Hitze sind die Schlagwörter des Witterungsverlaufes 2012.

Der rasche Austrieb im Frühjahr und der trockene, sehr heiße Sommer sorgten für einen sehr schnellen Vegetationsverlauf und führten aufgrund des Reifevorsprungs zu einer sehr frühen Weinernte.

Jahrgang 2012

klein aber fein

Die für unsere Region sehr schöne trockene Witterung hat zu sehr gesunden und reifen Trauben geführt. Sommerliche Trockenheit und ungewöhnlich warme Temperaturen zur Ernte erforderten viel Aufmerksamkeit bei der Handlese, Traubenübernahme, Vergärung und Jungweinvinifizierung. Um ein sauberes Durchgären zu gewährleisten, musste sehr viel Aufmerksamkeit auf die Temperaturregelung und die Stabilisierung des Säuregehaltes gelegt werden. Die Trauben schenken uns physiologisch reife Aromen und fruchtige Körper, die mit sorgfältiger Sensibilität in die Jungweine übergeführt wurden.

Nicht nur der Jungwein überzeugt mit großer Fruchtigkeit, sondern man kann sich auf reife, fruchtige und stoffige Weine des Jahrganges 2012 freuen!

KOSTBARES SCHENKEN



Cuvée TRE

kraftvoll 2007



Tatsachen

Sorte

klassische Cuvée aus Zweigelt, Merlot und Cabernet Sauvignon

Alkoholgehalt

13.5 %vol

Restzuckergehalt

trocken

Vinfizierung

Handlese Mitte November
vergoren im Edelstahl
gelagert und gereift teilweise im kleinen Eichenholzfass

sensorische Kostnotiz:

vielschichtige Fruchtnoten in der Nase, die an Kirsche und Brombeere erinnern am Gaumen reife Fülle, dezente Röstaromen und dominierende Würze, mit langem Abgang

Speiseempfehlung:

eignet sich ideal zu Gerichten für die Weihnachtsfeiertage, zu dunklem Fleisch, aber auch perfekt zu Käseplatten