



WEINGUT MUSTER  
SÜDSTEIERMARK

## Sgaminegg 2007



### Charakteristik:

Trauben aus den Lagen mit steinigen kargen Böden bringen besonderes Aroma. Konzentrierter Saft vergärt und reift in kleinen Fässern und kommt danach für weitere 12 Monate in große Fässer. Vielschichtig und dennoch so fein, lädt diese Cuvée dazu ein, einen Abend in Ruhe und im Kontakt mit sich selbst oder einem geliebten Menschen zu verbringen. Nach dem Motto: „Tu dir etwas Gutes“.

### Herkunft:

Das Wort „Sgaminegg“ bedeutete ursprünglich „vom Stein“. Auf kargstem Opokgestein wachsen alte Reben mit wenig Ertrag und kleinbeerigen Trauben. Aus dem obersten Drittel unserer Weinhänge.

### Vinifikation:

Lese von Hand Mitte Oktober 2007, Selektion im Weingarten, Rebeln und Quetschen, schonende Pressung über 4 Stunden, Vergärung im kleinen Holzfaß, 12 Monate Lagerung und Reifung im kleinen Holzfaß danach 11 Monate Lagerung im großen Holzfaß, abgefüllt im September 2009.

### Daten:

Sorten: 60% Sauvignon Blanc, 40% Morillon (Chardonnay)

Serviertemperatur: 14° C

Alkohol % vol / Säure g/l / Restzucker g/l: 14,0 / 5,3 / 0,9

Formate (Liter): 0,75; 1,5; 3

Verpackungseinheiten: 6/0,75 l; 1/1,5 l; 1/3 l Flaschen per Karton