



masser<sup>®</sup>  
SEIT 1937



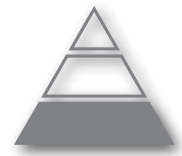
# Steiermark

## SÄMLING 2020



### HERKUNFT

Steiermark Regionswein



### TERROIR

Wechselspiel der Böden aus den schweren Leutschacher Lehmböden und den leichten Gamlitzer Sandböden mit unterschiedlichen Kalkgehalten.

### AUSBAU

Selektive Handlese, Spontangärung, anschließend  
4 Monate Lagerung auf der Feinhefe.  
Abgefüllt: Jänner 2021

### WEINBESCHREIBUNG

Dieser sortentypische Vertreter einer klassisch steirischen Rebsorte besteht in der Nase durch Aromen vom Weingartenpfirsich, Ringlotten und Wiesenblumen. Das Gesamtpaket wird am Gaumen abgerundet von einem angenehmen Säurespiel und einem runden Abgang.

- Florian Masser, Jungwinzer

### ANALYTISCHE WERTE

Alkohol: 11,5%vol | RZ: 3,5g/L | tbS: 6g/L

### SPEISENEMPFEHLUNG

Leichte Gerichte mit Fisch z.B. Lachs und Huhn.  
Großartiger Terrassenwein.

### TRINKREIFE

2021-2024

**HANDARBEIT SEIT 1937 | SORGSAMER UMGANG MIT  
DER NATUR | VERZICHT AUF HERBIZIDE & INSEKTIZIDE  
SPONTANGÄRUNG | TRADITION TRIFFT INNOVATION**