

WEINGUT
TSCHERMONEGG
SÜDSTEIERMARK





SÄMLING STEIERMARK 2023

HERKUNFT	Regionswein Steiermark
AUSBAU	3–5 Monate auf der Feinhefe im Edelstahltank
VERSCHLUSSART	Drehverschluss
ALTER DER REBSTÖCKE	10-30 Jahre
IDEALE TRINKREIFE	2023–2026
SPEISEEMPFEHLUNG	Spargelcremesuppe, steirischer Tafelspitz mit Apfelkren und geröstete Erdäpfel, Ritschert (Eintopf) mit Rollgerste
ANALYTISCHE WERTE	11,5 % vol. 9,5 g/l RZ trocken 6,0 g/l tbS

WEINBESCHREIBUNG	Aussehen: strahlendes Strohgelb Geruch: einladende Steinobstnoten strömen aus dem Glas Geschmack: am Gaumen jung, frisch, fruchtig und knackig; diese Scheurebe ist extrem fruchtig (saftige Pfirsich-, und Marillenaromen), sehr leicht, und bereitet viel Trinkgenuss!
------------------	--

DAS WEINJAHR 2023	<ul style="list-style-type: none">Frühjahr sehr trocken, Wechsel von kühlen und warmen PhasenRebaustrieb relativ spät gegen Ende AprilKeine SpätfrostschädenNiederschläge während und nach der Blüte, massiver PilzdruckJuli und August, sehr durchwachsenEnde August viel NiederschlagHauptlese Ende September, Anfang OktoberGute Aromaausprägung, vom Alkohol etwas leichter, sehr süffiger Jahrgang
-------------------	--

EAN CODE	 Flasche: 9120117891160	 Karton: 9120117891191
----------	--	---

ÖFFNUNGSZEITEN

Weinverkauf: 9 bis 18 Uhr, Mittwoch und Donnerstag nur Vormittags
Buschenschank: Freitag bis Dienstag 12 bis 21 Uhr, Sonntag 12 bis 20 Uhr, Ruhetage: Mittwoch und Donnerstag, Feiertags geöffnet

A-8463 Glanz an der Weinstraße 50 · Telefon +43 3454 326 · weingut@tschermonegg.at · tschermonegg.at

