



WEINGUT MUSTER  
SÜDSTEIERMARK

## Sgaminegg



### 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, hat dieser Wein unglaubliche Tiefe, Mineralität und Komplexität. Der Nachhall bleibt in Erinnerung.

Für einen Abend in Ruhe und im Kontakt mit sich selbst oder einem geliebten Menschen.

### Herkunft:

Das Wort „Sgaminegg“ hat seine Ursprünge im Slawischen und bedeutet „vom Stein“. Auf kargstem Opokgestein wachsen alte Rebstöcke der Sorte Sauvignon Blanc und Morillon und umfassen das oberste Drittel unserer Weinhänge. Die Lage bringt wertvolles kleinbeeriges Traubenmaterial bei sehr geringen Erträgen.

### Vinifikation:

Lese von Hand, Selektion im Weingarten, Rebeln und Quetschen, keine Mostfiltration und Zusatzstoffe, spontane Vergärung im Holzfass, schonende Pressung über 4 Stunden, minimaler Einsatz von Schwefel, Lagerung und Reifung für zwei Jahre in Holzfässern.

Im Weingarten und auch im Keller wird nach biodynamischen Grundsätzen gearbeitet.

### Daten:

Biodynamisch zertifiziert nach *demeter*, AT-BIO-301

Sorten: Sauvignon Blanc und Morillon (Chardonnay)

Serviertemperatur: 12-14° C, wir empfehlen ein großes Weinglas und ein wenig Zeit

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

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