



Anbau

Miros und **Krejos** werden mit der französischen Rebsorte „Chambourcin“ in liebevoller Handarbeit, mit viel Passion und im Einklang mit der Natur und den Mondphasen **ohne Einsatz von Pflanzenschutzmitteln** angebaut.

Ein wichtiger Stoff für die Gesunderhaltung dieser Weinrebe ist im Zellsaft das **Resveratrol**. Mit Resveratrol und einem hohen Anteil von Vitalstoffen, Antioxidantien, sowie Farb- und Gerbstoffen, welche die sogenannten Freien Radikale im Organismus binden, gedeiht mit diesen Trauben ein gesundheitlich hochwertiger und natürlicher Wein.

Das **Weingut Steig** liegt im Süden Südtirols in Margreid an der Weinstraße auf dem fruchtbaren, kalk- und tonhaltigen Boden des Fennerbach-Schuttkegel.

Mit dem Erwerb dieses Weines tragen Sie direkt zum nachhaltigen Schutz der Natur, Landschaft und Umwelt bei.




WEINGUT STEIG



OTHMAR SANIN

Bahnhofstraße 6
I-39040 Margreid a.d.W.

Mobil 335 1420497
E-Mail: sanin.othmar@rolmail.net



Miros
Krejos





Miros

Weinbrief

Degustation

Farbe

intensives Dunkelrot mit violetten Nuancen

Geruch

elegant, fruchtiger Duft nach reifen Waldfrüchten

Geschmack

intensive Würze nach reifen roten Waldbeeren
Weiche Gerbstoffstruktur mit harmonisch eingebundener Säure. Kräftiger Körper mit lang anhaltendem Abgang.

Traubensorte

Chambourcin

Ausbau

Die Weinbereitung erfolgt nach biologischen Richtlinien mit natürlicher Vorgehensweise im großen Holzfass im Weingut Ebnerhof - Fam. Plattner.

Speiseempfehlungen

In Begleitung von würzigen Vorspeisen, Fleisch, Wild und Lamm, asiatischen Gerichten und reifem, würzigem Käse verleiht Miros ein genussvolles und hochwertiges Geschmackserlebnis.

Serviertemperatur

18 Grad C°



Krejos

Weinbrief

Degustation

Farbe

leuchtendes Rosè

Geruch

zarte Fruchtaromen wie Erdbeere und Himbeere

Geschmack

fruchtige Würze mit frischer anregender Säure mit elegantem feinen Abgang.

Traubensorte

Chambourcin

Ausbau

Die Weinbereitung erfolgt nach biologischen Richtlinien mit natürlicher Vorgehensweise im Edelstahlfass im Weingut Ebnerhof - Fam. Plattner.

Speiseempfehlungen

Idealer Begleiter für würzige Vorspeisen, Fischgerichte, hellem Fleisch und frischem Käse. Er passt sehr gut zum Aperitiv.

Serviertemperatur

12 Grad C°

