

NEUMEISTER



Sauvignon Blanc MOARFEITL 2003

Lage: Die Lage Moarfeitl besteht aus zwei Ebenen. Zu zwei Dritteln aus einer Hanglage in südwestlicher Richtung und zu einem Drittel aus einer Plateaulage. Die Reben sind 15 Jahre alt.

Boden: Hanglage: Kalkhaltiger, schwerer sandiger Lehm aus Tertiärsedimenten.
Plateaulage: Kalkhaltiger, leichter sandiger Lehm aus feinen Tertiärsedimenten.

Vinifikation: Maischestandzeit 18 - 24 Stunden, Vergärung in großen neuen und gebrauchten Eichenfässern (2000 Liter), 10 Monate Reife auf der Feinhefe im Fass, gefüllt am 17. August 2004.

Erntedatum: 12.09., 14.09., 17.09. 2003

Erntegradation: 21,0° KMW
Alkohol: 14,0 % vol
Säure: 4,9 g/l
Restzucker: 4,0 g/l

Charakteristik: Nachhaltige, reife Duftwolke aus Cassis, Maracuja und süßer Minze; Ananas ; komplexer, tiefgründiger Gaumen; gelber Paprika, reife exotische Früchte mit Waldhonig, etwas Lakritze, feine Minze; kraftvolles Finish.

In Verkauf ab: 1. September 2004

Trinkreife: 2005 - 2012

Speisenbegleitung: kräftige Speisen mit Fisch und oder Gemüse, Meerestiere, Pilzgerichte, Kalb und Schwein in allen Variationen.

Speisenbegleitung der Saziani Stub'n: Der Hummer: Risotto mit Brennesseln und geröstetem Hummer.

Verpackung: 6 x 0,75, 1 x 1,50 l, 1 x 3,00 l, 1 x 5,00 l

EAN Nummer: 9120013390156