

WEINGUT
NEUMEISTER

Sauvignon Blanc MOARFEITL 2004

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 20 - 22 Stunden, Vergärung in großen Eichenfässern (2100 Liter), biologischer Säureabbau, 10 Monate Reife auf der Feinhefe im Fass, gefüllt am 02. August 2005.

Erntedatum: 28., 29. 10. + 05. 11. 2004

Erntegradation: 19,5° KMW
Alkohol: 13,5 % vol
Säure: 5,3 g/l
Restzucker: 1,4 g/l

Charakteristik: Reife Duftwolke nach Cassis, süßer Minze und Nougat; komplexer, tiefgründiger Gaumen, reife Exotik; Stachelbeeren und Cassis mit weißem Pfeffer; tiefgründig und lang anhaltend.

In Verkauf ab: 1. September 2005

Trinkreife: 2006 - 2012

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

Speisenbegleitung der Saziani Stub'n: Flusskrebse/Topinambur/Steinpilze: Flusskrebse mit Topinamburcreme und Steinpilzen, Artischocken und Krebsöl.

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

EAN Nummer: 912001339034 7