

WEINGUT  
NEUMEISTER

**Gelber Muskateller Steirische Klassik 2006**

**Lagen:** Silberberg, Klausen, Saziani. Die Reben sind zwischen 7 und 20 Jahre alt.

**Böden:** Kalkhaltige, schwere und kalkfreie, mittelschwere Böden aus feinem Tertiärsediment.

**Vinifikation:** Maischestandzeit bis zu 12 Stunden, Vergärung und Reifung auf der Feinhefe im Edelstahlbehälter.

**Erntedatum:** 28.09., 02.10. + 14.10.2006

**Erntegradation:** 16,5 °KMW

**Alkohol:** 11,5 % vol

**Säure:** 6,9 g/l

**Restzucker:** 3,8 g/l

**Charakteristik:** Holunderblüten und Melisse, Blütenduft, Kräuter, sehr traubig; knackiger Gaumen mit Zitrusfrüchten und Kräutern; saftig und muskatig.

**In Verkauf seit:** 1. März 2007

**Trinkreife:** 2007 - 2008

**Speisenbegleitung allgemein:** Single als Aperitif, kalte Vorspeisen, Schal- und Krustentiere, helle Ragouts, helles Fleisch und Geflügel gekocht und gedünstet, auch asiatisch beeinflusste Würzung und Zubereitung.

**Verpackung:** 6 x 0,75 l

**EAN Nummer:** 912001339109 2