

WEINGUT
NEUMEISTER

Sauvignon Blanc MOARFEITL 2006

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 über 15 Jahre alt.

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

Vinifikation: Maischestandzeit 20 - 24 Stunden, Vergärung in großen und kleinen Eichenfässern (2100 und 300 Liter), 12 Monate Reife auf der Feinhefe im Fass, gefüllt Anfang August 2007.

Erntedatum: 15. 10. 2006

Erntegradation: 20,0° KMW

Alkohol: 13,5 % vol

Säure: 6,4 g/l

Restzucker: 3,8 g/l

Charakteristik: Reife, dichte Nase mit gelbem Paprika, Mais und reifen Südfrüchten; Cassis und Exotik; eleganter, Kraftvoller Gaumen mit Minze und Gewürzen; etwas Pfeffer und Blutorange; schöne Balance; langer Abgang.

In Verkauf seit: 1. Oktober 2007

Trinkreife: Ende 2008 - 2018

Speisenbegleitung: kräftige Vorspeisen mit Fisch und oder Gemüse, Zwischenspeisen mit Fisch, Meerestieren, Gemüse, Pilzen; Hauptspeisen mit Gemüse, Fisch.

Speisenbegleitung im Restaurant Saziani: Steinbutt in Olivenöl gebraten: Mit schwarzem Olivenrisotto und geschmolzenen Basilikum-Paradeisern.

Verpackung: 6 x 0,75 oder 1 x 1,50 l

EAN Nummer: 912001339117 7