

W E I N G U T  
N E U M E I S T E R

## Morillon 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 18 Jahre alt.

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

**Vinifikation:** Maischestandzeit 18 Stunden, Vergärung in kleinen Eichenfässern (300 + 228 Liter; 55 % neues Holz) mit anschließendem Säureabbau, 20 Monate Reife auf der Feinhefe.

**Erntedatum:** 14. Oktober 2007

<b>Erntegradation:</b>	21,0 °KMW
	105 °Oechsle
<b>Alkohol:</b>	14,0 %vol
<b>Säure:</b>	5,1 g/l
<b>Restzucker:</b>	3,4 g/l

**Charakteristik:** Orangen und andere reife Zitrusfrüchte; Kräuter und getrocknete exotische Früchte; kraftvoller Gaumen mit Mandeln, Melonen und Orangenmarmelade; fester, nuancierter Abgang.

**In Verkauf seit:** 1. September 2008

**Trinkreife:** 2008 - 2018

**Speisenbegleitung:** helles und dunkles Fleisch, mit mittelkräftigen Saucen, Wildgeflügel, gebratene und gegrillte Fische, Geflügel kräftig.

**Speisenbegleitung im Restaurant Saziani:** Das Steirerhendl: kleiner Eintopf mit Ravioli und Mangold.

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

**EAN Nummer:** 9120013391375