

WEINGUT
NEUMEISTER

Pinot Noir 2006

Lagen: Die Weingärten für den Pinot Noir befinden sich in den Lagen Klausen und Waasen.

Böden: Kalkhaltige, mittelschwere bzw. kalkhaltige leichte Böden aus tertiärem Sediment auf Schotter oder Sandstein.

Vinifikation: Kaltmaceration, Gärung und Maischestandzeit 21 Tage, Säureabbau, Reifung erfolgte 20 Monate in Burgunderfässern. Gefüllt Ende Mai 2008.

Erntedatum: 12. und 13. Oktober 2006

Erntegradation:	20 °KMW
	100 °Oechsle
Alkohol:	13,5 %vol
Säure:	4,7 g/l
Restzucker:	2,6 g/l

Charakteristik: Kirschen und Himbeeren, heller Nougat und Walderdbeeren; am Gaumen pure, rote Beeren mit Lorbeer, elegant und druckvoll.

In Verkauf ab: 1. Juli 2008

Trinkreife: 2008 - 2018

Speisenbegleitung: Heimischer Rehrücken mit Ahornsirup glasiert mit Kastaniengnocchi und cremigen Kohl.

Verpackung: 6 x 0,75 l

EAN Nummer: 912001339187 0