

WEINGUT  
NEUMEISTER

## Cuvée De Merin 2006

Zweigelt | Cabernet Sauvignon | Merlot

**Lagen:** Die Weingärten für den Zweigelt (60%) befinden sich in Klausen und Steintal und sind im Durchschnitt 40 Jahre alt. Der Cabernet Sauvignon (20%) und der Merlot (20%) befinden sich am Saziani und sind zwischen 10 und 15 Jahre alt.

**Böden:** Kalkhaltige, mittelschwere bzw. kalkfreie schwere Böden aus tertiärem Sediment auf Schotter. Gefüllt Ende Mai 2008

**Vinifikation:** Kaltmaceration, Gärung und Maischestandzeit 30 Tage. Säureabbau, Reifung erfolgt 20 Monate in 300 l Fässer.

**Erntedatum:** 15. und 16. Oktober 2006

<b>Erntegradation:</b>	20 °KMW
	100 °Oechsle
<b>Alkohol:</b>	13,5 %vol
<b>Säure:</b>	4,9 g/l
<b>Restzucker:</b>	1,2 g/l

**Charakteristik:** Schwarze Nüsse, Edelbitterschokolade, dunkle Waldbeeren, Rosmarin; reife Brombeeren am Gaumen, üppige Struktur, langer Abgang; fest, kompakt.

**In Verkauf ab:** 1. Juli 2008

**Trinkreife:** 2008 - 2020

**Speisenbegleitung:** Almochse von der Teichalm: gebratener Lungenbraten und geschmortes Backerl mit Saubohnen und Schalottenpüree.

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

**EAN Nummer:** 912001339186 3