

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

Beerenauslese SAZIANI 2007

Sorten: Welschriesling, Grauburgunder, Sauvignon Blanc, Gelber Muskateller. Die Reben sind zwischen 15 und 45 Jahre alt.

Lage: Der Saziani ist eine leichte Kessellage, rein gegen Süden gerichtet.

Boden: Kalkhaltiger, schwerer Kulturrohboden aus feinen Tertiärsedimenten auf Schotter.

Vinifikation: Maischestandzeit 2-4 Stunden, Vergärung in kleinen Eichenfässern, 8 Monate Reife im Fass.

Erntedatum: 14. November 2007

| | |
|------------------------|--------------|
| Erntegradation: | 27,0 °KMW |
| | 139 °Oechsle |
| Alkohol: | 11,0 %vol |
| Säure: | 8,8 g/l |
| Restzucker: | 130 g/l |

Charakteristik: Getrocknete Marillen und Feigen; Akazienhonig und getrocknete Kräuter; am Gaumen reife exotische Früchte; eleganter Abgang mit schönem Säurespiel.

In Verkauf seit: November 2008

Trinkreife: 2008 - 2022

Speisenbegleitung: Alle Arten von Leber, Käse, Süßspeisen.

Speisenbegleitung im Restaurant Saziani: Weißer und Blauer Mohn mit Feigen, Weizengrieß und Macadamianussöl.

Verpackung: 6 x 0,375 l

EAN Nummer: 912001339185 6