

WEINGUT  
NEUMEISTER

## Sauvignon Blanc Steirische Klassik 2007

**Lagen:** Befinden sich rund um Straden, die Hauptlagen sind: Klausen, Saziani, Himberg, Buchberg und Silberberg. Die Reben sind zwischen 8 und 35 Jahre alt.

**Böden:** Kalkhaltige, schwere und kalkfreie, mittelschwere Böden aus feinem Tertiärsediment.

**Vinifikation:** Maischestandzeit bis zu 18 Stunden, Vergärung und Reifung auf der Feinhefe in Edelstahl tanks.

**Erntedatum:** 18.09., 21.09. - 25.09 und 01.10. - 04.10.2007

<b>Erntegradation:</b>	17,5 °KMW
	86 °Oechsle
<b>Alkohol:</b>	12,0 %vol
<b>Säure:</b>	6,1 g/l
<b>Restzucker:</b>	3,7 g/l

**Charakteristik:** Stachelbeeren, Johannisbeeren und exotische Früchte; etwas Pfeffer; am Gaumen pikant mit Cassis, rote Johannisbeeren, Kiwi und gelbe Paprika; würzig-saftiger Abgang.

**In Verkauf seit:** 1. März 2008

**Trinkreife:** 2008 - 2010

**Speisenbegleitung:** Schal- und Krustentiere, Gemüsevorspeisen, Terrinen, Fisch pochiert und gekocht, feine Zwischengerichte, Geflügel.

**Verschluss:** Drehverschluss

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

**EAN Nummer:** 912001339131 3