

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

## Morillon MOARFEITL 2007

**Lage:** Die Lage Moarfeitl besteht aus zwei Ebenen. Zu zwei Dritteln aus einer Hanglage in süd- und südwestlicher Richtung und zu einem Drittel aus einer Plateaulage. Die Reben wurden 1990 gepflanzt.

**Boden:** Kalkhaltiger, schwerer sandiger Lehm aus Tertiärsedimenten auf Schotter aus Granit, Gneis und Quarz.

**Vinifikation:** Maischestandzeit 18 Stunden, spontane Vergärung in kleinen Eichenfässern (300 + 228 Liter; 30 % neues Holz) mit anschließendem biologischen Säureabbau, 24 Monate Reife auf der Feinhefe.

**Erntedatum:** 13. Oktober 2007

<b>Erntegradation:</b>	21,0 °KMW
	105 °Oechsle
<b>Alkohol:</b>	14,0 %vol
<b>Säure:</b>	4,8 g/l
<b>Restzucker:</b>	4,0 g/l

**Charakteristik:** Orangenblüte, Kräuter, Gewürze und reife gelbe Früchte; kraftvoller Gaumen mit Mandeln und Orangenmarmelade; mineralischer, eleganter Abgang mit hohem Entwicklungspotential.

**In Verkauf seit:** 1. September 2009

**Trinkreife:** 2010 - 2025

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

**Speisenbegleitung in der Saziani Stub'n:** Eingelegter Kalbsrücken mit Bries auf Flußkrebstascherl und Morchelstangengemüse.

**Verpackung:** 6 x 0,75 l und 3 x 1,50 l und 1 x 3,00 l

**EAN Nummer:** 912001339199 3