

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

Grauburgunder SAZIANI 2007

Lage: Der Saziani ist eine leichte Kessellage, rein gegen Süden gerichtet. Die jüngere Grauburgunder Anlage ist 25 Jahre alt, die ältere über 40 Jahre.

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

Vinifikation: Maischestandzeit 5 Stunden, spontane Vergärung in kleinen Eichenfässern (300 Liter + 228 Liter; 45 % neues Holz) mit anschließendem biologischen Säureabbau, 24 Monate Reife auf der Feinhefe.

Erntedatum: 6. und 12. Oktober 2007

Erntegradation:	21,5 °KMW
	108 °Oechsle
Alkohol:	14,5 %vol
Säure:	4,8 g/l
Restzucker:	3,7 g/l

Charakteristik: Gewürze, Quitten, Birnen und Nüsse; Orangenschalen; stoffige, opulente Struktur, von markanter Mineralik gekontert; vielschichtiger und langer Abgang; sehr gute Lagerfähigkeit.

In Verkauf seit: 1. September 2009

Trinkreife: 2010 - 2025

Speisenbegleitung: helles und dunkles Fleisch, auch mit kräftigen Saucen, Wildgeflügel, helle Ragouts, gebratene Fische.

Speisenbegleitung in der Saziani Stub'n: Geschmorte Kalbsschulter und gebratenes Bries mit geschmorten Endivien, Topinamburravioli und Neusetzer.

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

EAN Nummer: 912001339200 6