

WEINGUT
NEUMEISTER

Gelber Muskateller Steirische Klassik 2008

Lagen: Silberberg, Klausen, Saziani. Die Reben sind zwischen 10 und 25 Jahre alt.

Böden: Zum größten Teil kalkhaltige, sandige Lehme, darunter Schotterebenen und Sandstein.

Vinifikation: Maischestandzeit 15 bis 18 Stunden, Vergärung und Reifung auf der Feinhefe in Edelstahltanks.

Erntedatum: 8. - 10.10. und 19.10.2008

Erntegradation:	17,0 °KMW
	84 °Oechsle
Alkohol:	11,5 %vol
Säure:	6,1 g/l
Restzucker:	4,9 g/l

Charakteristik: Zitronenthymian, Rosen- und Holunderblüten, Muskat; saftig, knackig; Berg- und Wiesenkräuter, Zitruszesten; perfekter Aperitif.

In Verkauf ab: 1. März 2009

Trinkreife: 2009 - 2011

Speisenbegleitung allgemein: Single als Aperitif, kalte Vorspeisen, Schal- und Krustentiere, auch asiatisch beeinflusste Speisen.

Speisenbegleitung im Restaurant Saziani: Gebeizter Alpenlachs mit Saiblingskaviar und Artischocken.

Verschluss: Schraubverschluss

Verpackung: 6 x 0,75 l

EAN Nummer: 912001339190 0