

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

Weissburgunder Steirische Klassik 2008

Lagen: Befinden sich rund um Straden, die Hauptlagen sind: Klausen, Moarfeitl, Waasen, Steintal. Die Reben sind zwischen 10 und 35 Jahre alt.

Böden: Kalkhältig, sandige Lehme, darunter Schotterschichten und Sandstein.

Vinifikation: Maischestandzeit bis zu 12 Stunden, Vergärung und Reifung auf der Feinhefe in Edelstahltanks.

Erntedatum: 29.9., 2.10. und 10. - 12.10.2008

Erntegradation:	18,0 °KMW
	89 °Oechsle
Alkohol:	12,5 %vol
Säure:	5,9 g/l
Restzucker:	3,5 g/l

Charakteristik: Quitten, Mandarinen, Babybananen, Wasser- und Honigmelonen; reife Williamsbirne, fein nussig, elegant und balanciert; Speisenbegleiter!

In Verkauf ab: 1. März 2009

Trinkreife: 2009 - 2011

Speisenbegleitung: Schal- und Krustentiere, Teigwaren mit leichten Saucen, Blätterteigpasteten, Gebackenes Gemüse, Fischgerichte.

Speisenbegleitung im Wirtshaus Saziani: Im Entenfett gebratene Hendlleber auf gerührter Nussbutterpolenta.

Verschluss: Schraubverschluss

Verpackung: 6 x 0,75 l

EAN Nummer: 912001339191 7