

WEINGUT
NEUMEISTER

PUSSPUSS Gemischter Satz 2008

Sorten: Gemischter Satz aus 40 Jahre alten Weingärten.

Lagen: Klausen, Buchberg, Silberberg; alte, sortengemischte Anlagen.

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

Vinifikation: Maischestandzeit 12 Stunden, Vergärung und Reifung in Edelstahltanks.

Erntedatum: 15.10.2008

Erntegradation:	17 °KMW
	84 °Oechsle
Alkohol:	12,0 %vol
Säure:	5,9 g/l
Restzucker:	3,0 g/l

Charakteristik: Fruchtig nach Pfirsich und Marille, saftiger und geschmeidiger Gaumen.

In Verkauf ab: 1. März 2009

Trinkreife: 2008 - 2010

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

Speisenbegleitung Im Wirtshaus Saziani: Zander mit Erdäpfel-Gemüsegröstl, Thymian und Knoblauch.

Verschluss: Schraubverschluss

Verpackung: 6 x 0,75 l

EAN Nummer: 912001339110 8