

WEINGUT  
NEUMEISTER

## Morillon Steirische Klassik 2008

**Lagen:** Saziani, Silberberg, Waasen, Buchberg. Die Reben sind zwischen 10 und 35 Jahre alt.

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

**Vinifikation:** Maischestandzeit bis zu 15 Stunden, Vergärung und Reifung in Edelstahltanks und großen alten Holzfässern. Lange Hefekontaktzeit.

**Erntedatum:** 9. - 12.10. und 12. - 15.10.2008

<b>Erntegradation:</b>	18,5 °KMW
	92 °Oechsle
<b>Alkohol:</b>	12,5 %vol
<b>Säure:</b>	6,2 g/l
<b>Restzucker:</b>	3,5 g/l

**Charakteristik:** Kernobst, Orangen, Nussgebäck, vielschichtig, saline Anklänge; fest, kompakt, reifes Kernobst, Orangenkompott, Haseln, stoffig;

**In Verkauf ab:** 1. März 2009

**Trinkreife:** 2009 - 2012

**Speisenbegleitung:** Teigwaren, Pasteten, Fisch gekocht und gebraten, helle Ragouts, helles Fleisch gebraten und gegrillt, dunkles Fleisch gekocht.

**Speisenbegleitung im Restaurant Saziani:** Der Huchen gebraten mit Schwarzwurzeln, Schalotten und Kapern.

**Verschluss:** Schraubverschluss

**Verpackung:** 6 x 0,75 l

**EAN Nummer:** 912001339192 4