

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

Sauvignon Blanc Steirische Klassik 2008

Lagen: Befinden sich rund um Straden, die Hauptlagen sind: Klausen, Saziani, Himberg, Buchberg und Silberberg. Die Reben sind zwischen 5 und 35 Jahre alt.

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

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

Erntedatum: 28.9. - 1.10. und 8.10. - 13.10.2008

Erntegradation:	18,0 °KMW
	89 °Oechsle
Alkohol:	12,0 %vol
Säure:	6,6 g/l
Restzucker:	3,3 g/l

Charakteristik: Stachelbeeren, Holunderbusch, rote Ribisel und mineralische Noten; gelber Paprika, Kiwi, Cassiswürze, etwas roter Pfeffer, würzige, tropische Art; elegant und lang.

In Verkauf ab: 1. März 2009

Trinkreife: 2009 - 2011

Speisenbegleitung: Schal- und Krustentiere, Gemüsevorspeisen, Terrinen, Fisch pochiert und gekocht, feine Zwischengerichte, Geflügel.

Speisenbegleitung im Restaurant Saziani: Steinbutt poeliert mit Kürbis, Limetten und Pinienkerne.

Verschluss: Drehverschluss

Verpackung: 6 x 0,75 l

EAN Nummer: 912001339193 1