

WEINGUT
NEUMEISTER

Grauburgunder Steirische Klassik 2008

Lagen: Klausen, Saziani, Steintal, Buchberg. Die Reben sind zwischen 10 und 40 Jahre alt.

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

Vinifikation: Maischestandzeit 4 - 6 Stunden, Vergärung und Reifung in Edelstahltanks und großen alten Holzfässern. Lange Hefekontaktzeit.

Erntedatum: 1.10. und 7.10.2008

| | |
|------------------------|-------------|
| Erntegradation: | 19,0 °KMW |
| | 94 °Oechsle |
| Alkohol: | 13,0 %vol |
| Säure: | 5,9 g/l |
| Restzucker: | 4,9 g/l |

Charakteristik: Reife, exotische Früchte, Granatapfel, Zuckermelone; Walnüsse, rote Grapefruit, Melonen; reichhaltig, fest, druckvoll, lang.

In Verkauf seit: 1. März 2009

Trinkreife: 2009 - 2012

Speisenbegleitung: Kräftiges Gemüse, Fisch gebacken und gebraten, gebackenes und gegrilltes helles Fleisch, Geflügel gebraten, dunkles Fleisch gekocht.

Speisenbegleitung im Restaurant Saziani: Steirisches Milchkalb mit Jakobsmuschel und Kerbelknolle.

Verschluss: Drehverschluss

Verpackung: 6 x 0,75 l

EAN Nummer: 912001339194 8