

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

## Weissburgunder KLAUSEN 2008

**Lage:** Der Weissburgunder steht auf reinen Steillagen am Klausen, die ein geschwungenes L formen und gegen Süd – Südost blicken. Die Reben sind zwischen 20 und 40 Jahre alt.

**Boden:** Schwere, kalkhaltige aus feinen Tertiärsedimenten auf Schotter (Granit, Gneis, Quarz) und Sandstein.

**Vinifikation:** Maischestandzeit 18 - 24 Stunden, Vergärung in großen Eichenholzfässern, 9 Monate Reife auf der Hefe im Fass.

**Erntedatum:** 15.10. 2008

<b>Erntegradation:</b>	19,5 °KMW
	97 °Oechsle
<b>Alkohol:</b>	13,0 %vol
<b>Säure:</b>	4,8 g/l
<b>Restzucker:</b>	3,6 g/l

**Charakteristik:** Reife Birnen und Quittenaromen, dabei auch exotisch nach Papaya; Haselnüsse; gebündelt und würzig, dabei geschmeidiger Gaumen; fester Weissburgunder mit Tiefe und Charakter.

**In Verkauf seit:** 1. Juli 2009

**Trinkreife:** 2009 - 2017

**Speisenbegleitung:** Kalb, Schwein, helles Geflügel, kräftige Zwischenspeisen, Gemüse, Fisch.

**Speisenbegleitung im Wirtshaus Saziani:** Mit Walnüssen mariniertes Tafelspitz mit Erdäpfelkäse und Gartensalaten.

**Verschluss:** Naturkork

**Verpackung:** 6 x 0,75 l oder 1 x 1,50 l

**EAN Nummer:** 9120013391962

WEINGUT  
NEUMEISTER