

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

MOARFEITL Sauvignon Blanc 2008

Große STK® Lage

Lage: Die Lage Moarfeitl ist die am längsten in Familienbesitz befindliche Lage und besteht zu zwei Dritteln aus einer Hanglage in süd- und südwestlicher Richtung und zu einem Drittel aus einer Plateaulage.

Boden: Schwere, stark kalkhaltige Sedimentböden aus dem Tertiär aus Sand, Tonmergel und Schluff vermischt mit Sarmatschotter (Kalkstein, Hornsteinkalk, Dolomit, Quarzporphyr, Glimmerschiefer, Granit,...).

Vinifikation: Maischestandzeit bis zu 36 Stunden, spontane Vergärung in großen Eichenfässern (2.100 und 1.000 Liter), 18 Monate Reife auf der Feinhefe in den Fässern.

Erntedatum: 16.10. 2008

Erntegradation:	19,5 °KMW
	97 °Oechsle
Alkohol:	13,5 %vol
Säure:	5,4 g/l
Restzucker:	3,9 g/l

Charakteristik: Fest, kompakt und würzig; aus einem Guss, undurchdringlich, komplex, vielfältig; nach Speckstein und Weihrauch; etwas orientalische Gewürze und Feuerstein. Fleischiger und fester Gaumen; reife Frucht mit kühler Minze; viel Fruchtschmelz; roter Pfeffer, Meersalz; großes Potential zum Lagern.

In Verkauf seit: 1. Mai. 2010

Trinkreife: 2011 - 2022

Speisenbegleitung: kräftige Vorspeisen mit Fisch und oder Gemüse, Zwischenspeisen mit Fisch, Meerestieren, Gemüse, Pilzen; Hauptspeisen mit Gemüse, Fisch.

Speisenbegleitung in der Saziani Stub'n: Zander mit Erdäpfelschuppen, Selleriepüree und Linsen.

Verschluss: Naturkork

Verpackung: 6 x 0,75 oder 3 x 1,50 l oder 1 x 3,00 l

EAN Nummer: 912001339214 3