

WEINGUT  
NEUMEISTER

## SAZIANI Grauburgunder 2008

Große STK®-Lage

**Lage:** Der Saziani ist eine steile, leichte Kessellage, rein gegen Süden gerichtet. Die Grauburgunder Anlage ist im Durchschnitt über 35 Jahre alt.

**Boden:** Kalkhaltiger, schwerer sandiger Lehm aus feinen Tertiärsedimenten auf Schotter mit Granit, Gneis und Quarz.

**Vinifikation:** Maischestandzeit 5 Stunden, spontane Vergärung in kleinen Eichenfässern (300 Liter + 228 Liter; 30 % neues Holz) mit anschließendem biologischen Säureabbau, 24 Monate Reife auf der Feinhefe in gebrauchten großen Holzfässern.

**Erntedatum:** 12. und 18. Oktober 2008

<b>Erntegradation:</b>	21,0 °KMW
	105 °Oechsle
<b>Alkohol:</b>	14,0 %vol
<b>Säure:</b>	5,3 g/l
<b>Restzucker:</b>	4,0 g/l

**Charakteristik:** Feiner Nougatkaramell, reifer Apfel, etwas Banane, einladendes Bukett. Saftige süße Tropenfrucht, zarte Holzstütze, lebendiges Säurespiel, das dem Wein viel Elan vermittelt, bleibt sehr gut haften, feiner Nougat, zitroniger Touch im Abgang, mineralisch und lange; großes Zukunftspotential. (Peter Moser, Falstaff 2010)

**In Verkauf seit:** 1. September 2010

**Trinkreife:** 2011 - 2025

**Speisenbegleitung:** helles und dunkles Fleisch, auch mit kräftigen Saucen, Wildgeflügel, helle Ragouts, gebratene Fische.

**Speisenbegleitung in der Saziani Stub'n:** Wollschweinrücken in Knoblauch-Salbei-Butter mit Gammelrisotto und gebratenen Rosenkohlblättern.

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

**EAN Nummer:** 912001339216 7