

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

Zweigelt 2008

Lagen: Die Weingärten für den Zweigelt befinden sich zum größten Teil in Klausen, der Rest ist verstreut auf kleine Einzellagen rund um Straden.

Böden: Sedimentböden aus dem Tertiär: Kalkhaltige, sandige Lehme, Sarmatschotter und Sandstein.

Vinifikation: Gärung und Maischestandzeit 25 Tage, Biologischer Säureabbau, 24 monatige Reifung in gebrauchten 300 Liter Fässern.

Erntedatum: 20. 10. 2008

Erntegradation:	19,0 °KMW
	95 °Oechsle
Alkohol:	13,0 %vol
Säure:	5,2 g/l
Restzucker:	1,1 g/l

Charakteristik: Rote Ribisl und Weichsel; Wacholder und Hauszwetschken; fleischiger Gaumen mit Schwarzkümmel und Waldbeeren; animierend und süffig.

In Verkauf ab: 1. September 2010

Trinkreife: 2010 - 2018

Speisenbegleitung: Pasta in allen Variationen, dunkles gebratenes und gegrilltes Fleisch, Wildgeflügel, Hauptspeisen mit dunklen Saucen, Wild allgemein.

Speisenbegleitung in der Saziani Stub'n: Jungschweinebauch: Braten vom Jungschweinebauch, soufflierte Schwarte, Sauerkraut Schaum und gekochter Griesstrudel.

Verschluss: Naturkork

Verpackung: 6 x 0,75 l

EAN Nummer: 912001339218 1