

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

Pinot Noir 2008

Lage: Klausen

Böden: Sedimentböden aus dem Tertiär: Stark kalkhaltiger, sandiger Lehm auf Sandstein.

Vinifikation: Gärung und Maischestandzeit 24 Tage, biologischer Säureabbau, Reifung erfolgte 24 Monate in gebrauchten Burgunderfässern.

Erntedatum: 20. Oktober 2008

Erntegradation:	20 °KMW
	100 °Oechsle
Alkohol:	13,5 %vol
Säure:	5,2 g/l
Restzucker:	1,1 g/l

Charakteristik: Würzige Nase nach schwarzem Pfeffer und Lorbeer; Veilchen; Weichsel und schwarze Ribisl; am Gaumen Kirschen und Waldbeeren; feines Tannin im eleganten Abgang.

In Verkauf ab: 1. September 2010

Trinkreife: 2011 - 2019

Speisenbegleitung: Gemüse wie zB. Artischocken und Pilze, kräftiger Fisch, Geflügel, Wild, Lamm, Rind, Schwein.

Speisenbegleitung in der Saziani Stub'n: Lammschlögl & Artischocke: Geschmorter Lammschlögl, Schalotten, Alter Balsamico, Karotte und Lauwarmer Artischocken-Salat.

Verschluss: Naturkork

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

EAN Nummer: 912001339219 8

WEINGUT
NEUMEISTER