

WEINGUT
NEUMEISTER

Gelber Muskateller Steirische Klassik 2009

Lagen: Silberberg, Klausen, Saziani. Die Reben sind zwischen 10 und 25 Jahre alt.

Böden: Zum größten Teil kalkhaltige, sandige Lehme, darunter Schotterebenen und Sandstein.

Vinifikation: Maischestandzeit bis zu 18 Stunden, Vergärung und Reifung auf der Feinhefe in Edelstahltanks.

Erntedatum: 26., 30. 09. und 01., 06. 10. 2009

Erntegradation:	17,0 °KMW
	85 °Oechsle
Alkohol:	11,5 %vol
Säure:	5,7 g/l
Restzucker:	4,1 g/l

Charakteristik: Intensive Kräuterwürze, Holunder, rote Ribisel, Muskatnuss. Saftiger, knackiger Gaumen; Weingartenpfirsich; würziger eleganter Abgang.

In Verkauf ab: 1. März 2010

Trinkreife: 2010 - 2012

Speisenbegleitung allgemein: Single als Aperitif, kalte Vorspeisen, Schal- und Krustentiere, auch asiatisch beeinflusste Speisen.

Speisenbegleitung in der Saziani Stub'n: Als Aperitif.

Verschluss: Schraubverschluss

Verpackung: 6 x 0,75 l

EAN Nummer: 912001339206 8