

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

## Weissburgunder Steirische Klassik 2009

**Lagen:** Befinden sich rund um Straden, die Hauptlagen sind: Klausen, Moarfeitl, Waasen, Steintal. Die Reben sind zwischen 10 und 35 Jahre alt.

**Böden:** Kalkhältig, sandige Lehme, darunter Schotterschichten und Sandstein. Kleiner Anteil Vulkanisches Gestein.

**Vinifikation:** Maischestandzeit bis zu 12 Stunden, Vergärung und Reifung auf der Feinhefe in Edelstahltanks.

**Erntedatum:** 27. 09. und 03. 10. 2009

|                        |             |
|------------------------|-------------|
| <b>Erntegradation:</b> | 18,0 °KMW   |
|                        | 94 °Oechsle |
| <b>Alkohol:</b>        | 12,0 %vol   |
| <b>Säure:</b>          | 6,1 g/l     |
| <b>Restzucker:</b>     | 3,3 g/l     |

**Charakteristik:** Gelbe Früchte, etwas Preiselbeeren und Haselnüsse. Schmelziger, fruchtiger Gaumen; fein und stimmig.

**In Verkauf ab:** 1. März 2010

**Trinkreife:** 2010 - 2012

**Speisenbegleitung:** Schal- und Krustentiere, Teigwaren mit leichten Saucen, Blätterteigpasteten, Gebackenes Gemüse, Fischgerichte.

**Speisenbegleitung der Saziani Stub'n:** Schlutzkrapfen gefüllt mit Kümmelkraut, dazu Eierschwammerl und Kräuter.

**Verschluss:** Schraubverschluss

**Verpackung:** 6 x 0,75 l

**EAN Nummer:** 912001339207 5