

WEINGUT
NEUMEISTER

KLAUSEN Weissburgunder 2009

Erste STK®-Lage

Lage: Der Weissburgunder steht auf Steillagen mit bis zu 60% Steigung am Klausen, die ein geschwungenes L formen und gegen Süd – Südost blicken. Die Reben sind im Durchschnitt über 20 Jahre alt.

Boden: Zum Teil stark kalkhaltige Tertiärsedimente auf Schotter (Granit, Gneis, Quarz) und Sandstein.

Vinifikation: Maischestandzeit 18 – 24 Stunden, spontane Vergärung in großen Eichenholzfässern, 12 Monate Reife auf der Hefe.

Erntedatum: 15. und 16. 10. 2009

Erntegradation:	19,5 °KMW
	97 °Oechsle
Alkohol:	13,0 %vol
Säure:	5,0 g/l
Restzucker:	3,3 g/l

Charakteristik: Zart nach frischen Wiesenkräutern, feine Apfelfrucht, zarte tabakige Würze. Elegante Struktur, feine Birnenfrucht, finessenreicher Säurebogen, mineralischer Nachhall, feine Orangenote im Abgang. (Peter Moser, Falstaff Weinguide 2010)

In Verkauf seit: 1. September 2010

Trinkreife: 2010 – 2017

Speisenbegleitung: Kalb, Schwein, helles Geflügel, kräftige Zwischenspeisen, Gemüse, Fisch.

Speisenbegleitung in der Saziani Stub'n: Gebackenes Kaninchenconfit mit roten Rüben und Apfelkrenvinaigrette.

Verschluss: Naturkork

Verpackung: 6 x 0,75 l oder 3 x 1,50 l

EAN Nummer: 912001339211 2

WEINGUT
NEUMEISTER