

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

KLAUSEN Sauvignon Blanc 2009

Erste STK®-Lage

Lage: Die Reben für den Sauvignon Blanc stehen auf der Lage Klausen, die ein geschwungenes L formt und gegen Süd – Südost blickt. Die Reben sind zwischen 12 und 25 Jahre alt.

Boden: Schwere, kalkhaltige sowie kalkfreie Böden aus feinen Tertiärsedimenten auf Schotter (Granit, Gneis, Quarz) und Sandstein.

Vinifikation: Maischestandzeit 18 – 24 Stunden, spontane Vergärung in großen alten Eichenholzfässern (2.000 Liter), 12 Monate Reife auf der Feinhefe.

Erntedatum: 13.10.2009

Erntegradation:	19,5 °KMW
	97 °Oechsle
Alkohol:	13,0 %vol
Säure:	5,9 g/l
Restzucker:	2,8 g/l

Charakteristik: Frische vegetale Würze, zart nach Brennnessel und Grapefruitzesten, weiße Frucht unterlegt, rauchige Mineralik. Saftig, grüner Apfel, zitroniger Anklang, lebendige Säurestruktur, gute Komplexität im Abgang, delikater Sortenvertreter, vielversprechende Zukunft. (Peter Moser, Falstaff Weinguide 2010)

In Verkauf seit: 1. September 2010

Trinkreife: 2010 – 2018

Speisenbegleitung: kräftige Vorspeisen mit Fisch und oder Gemüse, Zwischenspeisen mit Fisch, Meerestieren, Gemüse, Pilzen.

Speisenbegleitung in der Saziani Stub'n: Saibling am Salzstein gegart mit Gewürzmais und Verjus.

Verschluss: Naturkork

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

EAN Nummer: 9120013391212 9