

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

MOARFEITL Sauvignon Blanc 2009 Große STK® Lage

Lage: Die Lage Moarfeitl ist die am längsten in Familienbesitz befindliche Lage und besteht aus zwei Weingärten: Einer Steillage Richtung Süden und einer Hanglage in Süd- und Südwestlicher Richtung. Die Reben wurden 1990 gepflanzt.

Boden: Schwere, stark kalkhaltige Sedimentböden aus dem Tertiär aus Sand, Tonmergel und Schluff vermischt mit Sarmatschotter (unter anderem: Kalkstein, Hornsteinkalk, Dolomit, Quarzporphyr, Glimmerschiefer, Granit).

Vinifikation: Maischestandzeit bis zu 48 Stunden, spontane Vergärung in großen Eichenfässern (2.100 und 1.000 Liter), 18 Monate Reife auf der Feinhefe in den Fässern.

Erntedatum: 7.10. 2009

Erntegradation:	19,5 °KMW
	97 °Oechsle
Alkohol:	13,5 %vol
Säure:	5,4 g/l
Restzucker:	3,2 g/l

Charakteristik: Fest, kompakt und würzig; komplex, vielfältig, aus einem Guss; nach Speckstein und Weihrauch; etwas orientalische Gewürze und Feuerstein. Fleischiger und fester Gaumen; reife Frucht mit kühler Minze; viel Fruchtschmelz; roter Pfeffer, Meersalz; großes Potential zum Lagern.

In Verkauf seit: 1. Mai 2011

Trinkreife: 2012 - 2025

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

Speisenbegleitung in der Saziani Stub'n: Saibling: Geräuchertes Saiblingfilet, Kapernbutter, Löwenzahn, Zucchini und Selleriecreme.

Verschluss: Naturkork

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

EAN Nummer: 912001339229 7