

WEINGUT  
NEUMEISTER

## Weißburgunder Steirische Klassik 2010

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

**Böden:** Kalkhältige, sandige Lehme, darunter Schotterschichten und Sandstein. Kleiner Anteil an Basaltverwitterungsböden.

**Vinifikation:** Maischestandzeit bis zu 12 Stunden, größtenteils spontane Vergärung in Edelstahltanks und großen Holzfässern, 5 Monate Reifung auf der Feinhefe.

**Erntedatum:** 24., 28. und 29.09. und 08.10. 2010

<b>Erntegradation:</b>	17,5 °KMW
	88 °Oechsle
<b>Alkohol:</b>	12,0 %vol
<b>Säure:</b>	5,9 g/l
<b>Restzucker:</b>	2,6 g/l

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

**In Verkauf ab:** 1. März 2011

**Trinkreife:** 2011 - 2013

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

**Speisenbegleitung der Saziani Stub'n:** Sellerie: Sellerie-Schaumsüppchen, Rote Rüben Stroh und Traubenkernöl.

**Verschluss:** Schraubverschluss

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

**EAN Nummer:** 912001339224 2