

WEINGUT  
NEUMEISTER

## Morillon Steirische Klassik 2010

**Lagen:** Saziani, Silberberg, Waasen, Buchberg. Die Reben sind zwischen 10 und 35 Jahre alt.

**Böden:** Kalkhältige, sandige Lehme, darunter Schotterschichten und Sandstein.

**Vinifikation:** Maischestandzeit bis zu 15 Stunden, spontane Vergärung in Edelstahltanks und großen alten Holzfässern. 5 Monate Reifung auf der Feinhefe.

**Erntedatum:** 25., 28.09. und 5.10. 2010

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

**Charakteristik:** Haselnüsse, Orangenblüten, Heu und Blumenwiese; Nüsse und rote Beeren am Gaumen; Brioche und Fleur de Sel.

**In Verkauf ab:** 1. März 2011

**Trinkreife:** 2011 - 2013

**Speisenbegleitung:** Teigwaren, Pasteten, Fisch gekocht und gebraten, helle Ragouts, helles Fleisch gebraten und gegrillt, dunkles Fleisch gekocht.

**Speisenbegleitung in der Saziani Stub'n:** Kalbsleber & Knochenmark: Rosa Kalbsleber, geräuchertes Knochenmark, Essiggemüse und Schweinsjus.

**Verschluss:** Schraubverschluss

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

**EAN Nummer:** 912001339225 9