

WEINGUT
NEUMEISTER

Morillon Steirische Klassik 2010

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

Böden: Kalkhaltige, 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

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