

WEINGUT  
NEUMEISTER

## Sauvignon Blanc Steirische Klassik 2010

**Lagen:** Befinden sich rund um Straden, die Hauptlagen sind: Klausen, Saziani, Himberg, Buchberg und Silberberg. Die Reben sind zwischen 5 und 35 Jahre alt.

**Böden:** Zum größten Teil kalkhaltige, sandige Lehme, darunter Schotterebenen und Sandstein.

**Vinifikation:** Maischestandzeit bis zu 18 Stunden, teilweise spontane Vergärung in Edelstahltanks. 5 Monate Lagerung auf der Feinhefe.

**Erntedatum:** 22. und 23.09., 30.09. – 5.10. 2010

<b>Erntegradation:</b>	17,5 °KMW
	88 °Oechsle
<b>Alkohol:</b>	12,5 %vol
<b>Säure:</b>	6,4 g/l
<b>Restzucker:</b>	1,8 g/l

**Charakteristik:** Tiefschwarze Cassisnoten, Lorbeerblätter, Pfeffer, verschiedene Ribisel, etwas Kümmel und roter Paprika. Stoffiger, würziger Gaumen mit Holunderbeeren, roter Ribisel, Pfeffer-, Senfkörner und Meersalz.

**In Verkauf ab:** 1. März 2011

**Trinkreife:** 2011 - 2013

**Speisenbegleitung:** Schal- und Krustentiere, Gemüsevorspeisen, Terrinen, Fisch pochiert und gekocht, feine Zwischengerichte, Geflügel.

**Speisenbegleitung in der Saziani Stub'n:** Joghurt & Junge Erbsen: Stangensellerie, Erbsenkresse, Joghurtterrine, Junge Erbsen und Minzeöl.

**Verschluss:** Drehverschluss

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

**EAN Nummer:** 912001339226 6