

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

## Grauburgunder Steirische Klassik 2010

**Lagen:** Klausen, Saziani, Steintal, Buchberg. Die Reben sind zwischen 10 und 40 Jahre alt.

**Böden:** Teilweise stark kalkhaltige, sandige Lehme, darunter Schotterebenen und Sandstein.

**Vinifikation:** Maischestandzeit 6 Stunden, zum größten Teil spontane Vergärung in Edelstahltanks und großen alten Holzfässern. Lange Hefekontaktzeit.

**Erntedatum:** 2.10.2010

<b>Erntegradation:</b>	18,5 °KMW
	93 °Oechsle
<b>Alkohol:</b>	13,0 % vol
<b>Säure:</b>	6,1 g/l
<b>Restzucker:</b>	2,8 g/l

**Charakteristik:** Dichte Fruchtwolke aus reifem gelben Obst; Mandarinen; feine Würze. Saftiger reichhaltiger Gaumen; schöner Schmelz; lebendig, voll und lang.

**In Verkauf seit:** 1. März 2011

**Trinkreife:** 2011 - 2014

**Speisenbegleitung:** Kräftiges Gemüse, Fisch gebacken und gebraten, gebackenes und gegrilltes helles Fleisch, Geflügel gebraten, dunkles Fleisch gekocht.

**Speisenbegleitung in der Saziani Stub'n:** Steirerhuhn & Kümmel: Steirerhuhn gebraten, schwarzer Rettich, Karamellisiertes Weißkraut, Karotte und Kümmel.

**Verschluss:** Drehverschluss

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

**EAN Nummer:** 912001339227 3