

WEINGUT
NEUMEISTER

SAZIANI Grauburgunder 2010

Große STK®-Lage

Lage: Der Saziani ist eine steile, leichte Kessellage, rein gegen Süden gerichtet. Die Grauburgunder Anlage ist im Durchschnitt über 35 Jahre alt.

Boden: Kalkhaltiger, schwerer sandiger Lehm aus feinen Tertiärsedimenten auf Schotter mit Granit, Gneis und Quarz.

Vinifikation: Maischestandzeit 5 Stunden, spontane Vergärung in 300 Liter Eichenfässern mit anschließendem biologischen Säureabbau, 24 Monate Reife auf der Feinhefe in gebrauchten Holzfässern.

Erntedatum: 11. Oktober 2010

Erntegradation:	20,0 °KMW
	100 °Oechsle
Alkohol:	13,5 %vol
Säure:	5,8 g/l
Restzucker:	2,2 g/l

Charakteristik: Kräftiges Goldgelb. Frische Wiesenkräuter; Reifer Weingartenpfirsich, Kumquats und Physalis; zart nach Blütenhonig; etwas Lakritze und geriebene Orangenschale; am Gaumen sehr würzig und saftig; lebendig; gut eingebundene, nervige Säure; langer Nachhall.

Erhältlich ab: September 2012

Trinkreife: 2013 - 2025

Speisenbegleitung: helles und dunkles Fleisch, auch mit kräftigen Saucen, Wildgeflügel, helle Ragouts, gebratene Fische.

Speisenbegleitung in der Saziani Stub'n: Sautiertes Kalbsbries mit Bohnen, Jungen Erbsen, Eierschwammerl und Löwenzahn.

Verschluss: Naturkork

Verpackung: 6 x 0,75 l und 3 x 1,50 l

EAN Nummer: 912001339250 1