

WEINGUT  
NEUMEISTER

## SAZIANI Trockenbeerenauslese 2010

**Sorten:** Welschriesling, Grauburgunder, Sauvignon Blanc, Gelber Muskateller. Die Reben sind zwischen 15 und 40 Jahre alt.

**Lagen:** Saziani ist eine steile, leichte Kessellage, rein gegen Süden gerichtet.

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

**Vinifikation:** Spontan im gebrauchten kleinen Holzfass vergoren.

**Erntedatum:** 29.10.2010

<b>Erntegradation:</b>	39	°KMW
	210	°Oechsle
<b>Alkohol:</b>	9,0	%vol
<b>Säure:</b>	11	g/l
<b>Restzucker:</b>	292	g/l

**Charakteristik:** Marillen und Feigen; Akazienhonig, getrocknete Kräuter und Stroh; am Gaumen Pfirsichmarmelade, Bienenwachs, rote Beeren und Ceylon Tee; roter Pfeffer; saftiger sehr langer Abgang. Zum Lagern!

**In Verkauf seit:** August 2011

**Trinkreife:** 2011 - 2030

**Speisenbegleitung:** Pasteten, Confit, Käse, Süßspeisen.

**Speisenbegleitung in der Saziani Stub'n:** Glasierte Marillen mit Schwarzbier Karamell Eis, Haselnussbiscuit und Marzipancreme

**Verpackung:** 6 x 0,375l

**Verschluss:** Naturkork

**EAN Nummer:** 9120013392341