

WEINGUT
NEUMEISTER

SAZIANI ESSENZ 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: 25.11.2010

Erntegradation:	42,5	°KMW
	233	°Oechsle
Alkohol:	6,0	%vol
Säure:	9,3	g/l
Restzucker:	362,5	g/l

Charakteristik: Mandarinen und Marillenkonfit, etwas Zitronenthymian und getrocknetes Heu, am Gaumen sehr saftig, reife gelbe Tropenfrüchte, ewig langer Abgang. Enormes Lagerpotenzial!

Erhältlich ab: März 2012

Trinkreife: 2012 - 2040

Speisenbegleitung: Pasteten, Confit, Käse, Süßspeisen.

Speisenbegleitung in der Saziani Stub'n: Buchweizen Eis mit Topinambur Milchschaum, Karamell, Haselnuss und Nougat

Verpackung: 6 x 0,375l

Verschluss: Naturkork

EAN Nummer: 912001339237 2