

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

Gelber Muskateller Steirische Klassik 2011

Lagen: Silberberg, Klausen, Saziani, Steintal. Die Reben sind zwischen 10 und 25 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 auf der Feinhefe gereift.

Erntedatum: 14., 17., 21. und 30. September

Erntegradation:	16,5 °KMW
	81 °Oechsle
Alkohol:	11,5 %vol
Säure:	5,9 g/l
Restzucker:	1,1 g/l

Charakteristik: Traubig, Kräuterwürze, kühle Minze, etwas Feuerstein, Muskatnuss, dahinter gelbe Früchte. Saftiger, würziger Gaumen; reife, rote Grapefruit, Thymian, traubig, animierend und lang.

In Verkauf ab: 1. März 2012

Trinkreife: 2012 - 2014

Speisenbegleitung allgemein: Single als Aperitif, kalte Vorspeisen, Schal- und Krustentiere, auch asiatisch beeinflusste Speisen.

Speisenbegleitung in der Saziani Stub'n: Spinat & Schafrohmlach: Junger Spinat, Grüner Tee, Schafrohmlachkäse, Kapuzinerkresse, Bauernbrot Croutons.

Verschluss: Schraubverschluss

Verpackung: 6 x 0,75 l

EAN Nummer: 912001339242 6