

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

Morillon Steirische Klassik 2011

Lagen: Saziani, Silberberg, Waasen, Buchberg. Die Reben sind zwischen 10 und 35 Jahre alt.

Böden: Kalkhaltige, sandige Lehme, darunter Schotterschichten und Sandstein.

Vinifikation: Maischestandzeit bis zu 15 Stunden, spontane Vergärung in Edelstahltanks und großen alten Holzfässern. 5 Monate auf der Feinhefe gereift.

Erntedatum: 10., 22. und 24. September 2011

Erntegradation:	18,5 °KMW
	92 °Oechsle
Alkohol:	12,5 %vol
Säure:	5,7 g/l
Restzucker:	2,2 g/l

Charakteristik: Haselnüsse, gelbe Äpfel, frisches Heu, Orangenblüten, dunkle Nüsse; am Gaumen Granatapfel und Brioche, cremiger und kompakter Körper, feste Struktur und langer Abgang.

In Verkauf ab: 1. März 2012

Trinkreife: 2012 - 2015

Speisenbegleitung: Teigwaren, Pasteten, Fisch gekocht und gebraten, helle Ragouts, helles Fleisch gebraten und gegrillt, dunkles Fleisch gekocht.

Speisenbegleitung in der Saziani Stub'n: Zander & Melanzani: Knuspriges Zanderfilet, Melanzanicreme, Kichererbsen Bulgur, Confierte Melanzani, Kapern-Sardellen-Sugo .

Verschluss: Schraubverschluss

Verpackung: 6 x 0,75 l

EAN Nummer: 912001339245 7