

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

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