

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

Sauvignon Blanc Steirische Klassik 2011

Lagen: Befinden sich rund um Straden, die Hauptlagen sind: Klausen, Saziani, Himberg, Buchberg und Silberberg. Die Reben sind zwischen 5 und 35 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 Lagerung auf der Feinhefe.

Erntedatum: 6., 12. – 18., 28. und 30. September 2011

Erntegradation:	18,5 °KMW
	92 °Oechsle
Alkohol:	12,5 %vol
Säure:	6,0 g/l
Restzucker:	1,5 g/l

Charakteristik: Johannisbeerknospen, kühle Minze, etwas Jod und Feuerstein, dahinter gelbe Früchte und rote Paprikaschoten; fester, spannender Gaumen, Algen und Meersalz, roter Pfeffer, Preiselbeeren, gelber Paprika.

In Verkauf ab: 1. März 2012

Trinkreife: 2012 - 2015

Speisenbegleitung: Schal- und Krustentiere, Gemüsevorspeisen, Terrinen, Fisch pochiert und gekocht, feine Zwischengerichte, Geflügel.

Speisenbegleitung in der Saziani Stub'n: Saibling & Rote Rüben: Gebratener Saibling, dreierlei von der Rübe, Haselnussmilch, Saiblingskaviar, Kirsch-Essig-Sorbet.

Verschluss: Drehverschluss

Verpackung: 6 x 0,75 l

EAN Nummer: 912001339244 0