

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

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