

WEINGUT  
NEUMEISTER

## Grauburgunder Steirische Klassik 2011

**Lagen:** Klausen, Saziani, Steintal, Buchberg. Die Reben sind zwischen 10 und 40 Jahre alt.

**Böden:** Teilweise stark kalkhaltige, sandige Lehme, darunter Schotterebenen und Sandstein.

**Vinifikation:** Maischestandzeit 6 Stunden, zum größten Teil spontane Vergärung in Edelstahltanks und großen alten Holzfässern. 5 Monate Lagerung auf der Feinhefe.

**Erntedatum:** 9., 15. und 22. September 2011

<b>Erntegradation:</b>	19,0 °KMW
	94 °Oechsle
<b>Alkohol:</b>	13,0 % vol
<b>Säure:</b>	5,5 g/l
<b>Restzucker:</b>	2,6 g/l

**Charakteristik:** Reifer Früchtekorb, Ananas, dicht und voll, etwas Nüsse und Beerenobst; feine Würze, saftiger reichhaltiger Gaumen, dicht und cremig, langer, voller Abgang.

**In Verkauf seit:** 1. März 2012

**Trinkreife:** 2012 - 2015

**Speisenbegleitung:** Kräftiges Gemüse, Fisch gebacken und gebraten, gebackenes und gegrilltes helles Fleisch, Geflügel gebraten, dunkles Fleisch gekocht.

**Speisenbegleitung in der Saziani Stub'n:** Steirerhuhn & Topinambur: Brust knusprig gebraten, Keule in Butterschmalz gebacken, Zitronen, Tobinamburpüree.

**Verschluss:** Drehverschluss

**Verpackung:** 6 x 0,75 l

**EAN Nummer:** 912001339246 4