

WEINGUT
NEUMEISTER

KLAUSEN Weißburgunder 2011

Erste STK®-Lage

Lage: Der Weißburgunder steht auf Steillagen mit bis zu 60% Steigung am Klausen, die ein geschwungenes L formen und gegen Süd – Südost blicken. Die Reben sind im Durchschnitt über 20 Jahre alt.

Boden: Zum Teil stark kalkhaltige Tertiärsedimente auf Schotter (Granit, Gneis, Quarz) und Sandstein.

Vinifikation: Maischestandzeit 18 – 24 Stunden, spontane Vergärung in großen Eichenholzfässern, 12 Monate Reife auf der Hefe.

Erntedatum: 16. bis 18. 09. 2011

Erntegradation:	20,5 °KMW
	102,5 °Oechsle
Alkohol:	13,0 %vol
Säure:	5,3 g/l
Restzucker:	2,1 g/l

Charakteristik: Mittleres Grüngelb. Zart nussig unterlegte weiße Apfelfrucht, ein Hauch von Wiesenkräutern, zarter Blütenhonig. Elegant, saftig, zeigt eine gute Komplexität, feiner Säurebogen, weiße Frucht im Nachhall, ein vielseitiger Speisenbegleiter. (Peter Moser, Falstaff Weinguide 2012)

Erhältlich ab: Mai 2011

Trinkreife: 2012 – 2019

Speisenbegleitung: Kalb, Schwein, helles Geflügel, kräftige Zwischenspeisen, Gemüse, Fisch.

Speisenbegleitung in der Saziani Stub'n: Trüffelnocklerl mit Eidotter, Steinpilzen und Champignons.

Verschluss: Naturkork

Verpackung: 6 x 0,75 l oder 3 x 1,50 l

EAN Nummer: 912001339247 1