

WEINGUT  
NEUMEISTER

## KLAUSEN Sauvignon Blanc Erste STK-Lage 2011

**Lage:** Die Reben für den Sauvignon Blanc stehen auf der sehr steilen (bis zu 65%) Lage Klausen, die ein geschwungenes L formt und gegen Süd – Südost blickt. Die Reben sind zwischen 12 und 25 Jahre alt.

**Boden:** Schwere, teilweise stark kalkhaltige Böden aus feinen Tertiärsedimenten auf Schotter (Granit, Gneis, Quarz) und Sandstein.

**Vinifikation:** Maischestandzeit 24 Stunden, spontane Vergärung in großen alten Eichenholzfässern (2.000 Liter), 8 Monate Reife auf der Feinhefe.

**Erntedatum:** 15. September 2011

<b>Erntegradation:</b>	19,5 °KMW
	97 °Oechsle
<b>Alkohol:</b>	13,5 %vol
<b>Säure:</b>	6,2 g/l
<b>Restzucker:</b>	1,5 g/l

**Charakteristik:** Cassis und Lakritze, rauchig nach Feuerstein, schwarzer und roter Pfeffer, ungarischer Paprika, eingelegte Zitronen; stoffig-würziger Körper, Johannisbeeren, Stachelbeeren und Brombeeren, Fleur de Sel, Kapern, etwas Algen, langer und prononcierter Abgang.

**In Verkauf seit:** 1. Mai 2012

**Trinkreife:** 2013 - 2020

**Speisenbegleitung:** kräftige Vorspeisen mit Fisch und oder Gemüse, Zwischenspeisen mit Fisch, Meerestieren, Gemüse, Pilzen.

**Speisenbegleitung in der Saziani Stub'n:** Saibling am Salzstein gegart mit Gewürzmais und Verjus.

**Verschluss:** Naturkork

**Verpackung:** 6 x 0,75 l oder 3 x 1,50 l oder 1 x 3,00 l

**EAN Nummer:** 912001339248 8