

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

Gelber Muskateller Steirische Klassik 2010

Lagen: Silberberg, Klausen, Saziani. Die Reben sind zwischen 10 und 25 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 Reifung auf der Feinhefe.

Erntedatum: 29. 09. und 8. – 13.10. 2010

Erntegradation:	16,0 °KMW
	80 °Oechsle
Alkohol:	11,5 %vol
Säure:	6,5 g/l
Restzucker:	1,3 g/l

Charakteristik: Intensive Kräuterwürze, Holunder, rote Ribisel, Muskatnuss. Saftiger, knackiger Gaumen; Weingartenpfirsich; würziger, eleganter Abgang.

In Verkauf ab: 1. März 2011

Trinkreife: 2011 - 2013

Speisenbegleitung allgemein: Single als Aperitif, kalte Vorspeisen, Schal- und Krustentiere, auch asiatisch beeinflusste Speisen.

Speisenbegleitung in der Saziani Stub'n: Frischkäse & Sauerampfer: Kuhfrischkäse, Sauerampfer, Tanne und Heidelbeeren.

Verschluss: Schraubverschluss

Verpackung: 6 x 0,75 l

EAN Nummer: 912001339223 5