

WEINGUT
NEUMEISTER

Gemischter Satz 2011

Lagen: Die Weingärten befinden sich am Saziani, Buchberg und Steintal. Die Weingärten sind über 30 Jahre alt und gemischt mit folgenden Sorten bepflanzt: 20% Riesling, 20% Sämling, 15% Goldburger, 15% Müller Thurgau, 10% Gewürztraminer, 10% Welschriesling, 10% Weißburgunder

Böden: Sedimentböden aus dem Tertiär: Kalkhältige, sandige Lehme, Sandstein, Sarmatschotter sowie Basaltverwitterungsböden.

Vinifikation: 12 Stunden Maischestandzeit, ungekühlte, spontane Vergärung in Edelstahltanks, 5 Monate auf der Feinhefe gereift.

Erntedatum: 13. September 2011

Erntegradation:	17,5 °KMW
	86 °Oechsle
Alkohol:	12,0 %vol
Säure:	5,7 g/l
Restzucker:	3,9 g/l

Charakteristik: Honigmelone, Bitterorangen, Rosenblätter und Ringlotten; cremig und süffig am Gaumen, reife gelbe exotische Früchte, Mandeln und Bananen. Gemischter Satz aus alten Reben.

In Verkauf ab: März 2012

Trinkreife: 2012 - 2014

Speisenbegleitung: Als Aperitif, zur Steirischen Jause, leichte Gemüse- und Fischvorspeisen.

Speisenbegleitung in der Saziani Stub'n: Urkarotte & Kamille: Gegarte Urkarotte, Sauerampfer Creme, Kamillensalz, Kren & Sauerrahm.

Verpackung: 6 x 0,75 l

Verschluss: Schraubverschluss

EAN Nummer: 912001339240 2