

WEINGUT
NEUMEISTER

Grauburgunder Steirische Klassik 2010

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. Lange Hefekontaktzeit.

Erntedatum: 2.10.2010

Erntegradation:	18,5 °KMW
	93 °Oechsle
Alkohol:	13,0 % vol
Säure:	6,1 g/l
Restzucker:	2,8 g/l

Charakteristik: Dichte Fruchtwolke aus reifem gelben Obst; Mandarinen; feine Würze. Saftiger reichhaltiger Gaumen; schöner Schmelz; lebendig, voll und lang.

In Verkauf seit: 1. März 2011

Trinkreife: 2011 - 2014

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

Speisenbegleitung in der Saziani Stub'n: Steirerhuhn & Kümmel: Steirerhuhn gebraten, schwarzer Rettich, Karamellisiertes Weißkraut, Karotte und Kümmel.

Verschluss: Drehverschluss

Verpackung: 6 x 0,75 l

EAN Nummer: 912001339227 3