

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

Sauvignon Blanc KLAUSEN 2008

Lage: Die Reben für den Sauvignon Blanc stehen auf der Lage Klausen, die ein geschwungenes L formt und gegen Süd – Südost blickt. Die Reben sind zwischen 12 und 25 Jahre alt.

Boden: Schwere, kalkhaltige sowie kalkfreie Böden aus feinen Tertiärsedimenten auf Schotter (Granit, Gneis, Quarz) und Sandstein.

Vinifikation: Maischestandzeit 18 - 24 Stunden, Vergärung in großen alten Eichenholzfässern (2000 Liter), 9 Monate Reife auf der Feinhefe im Fass.

Erntedatum: 11. und 13.10.2008

Erntegradation:	19,5 °KMW
	97 °Oechsle
Alkohol:	13,0 %vol
Säure:	5,7 g/l
Restzucker:	3,7 g/l

Charakteristik: Gelbe Früchte Stachelbeeren, Johannisbeeren und viel Würze; feste und reichhaltige Struktur, pfeffrig - würzig, großzügig und dabei tiefgründig, mineralisch im Finish.

In Verkauf seit: 1. Juli 2009

Trinkreife: 2009 - 2017

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

Speisenbegleitung in der Saziani Stub'n: Steirischer Polarsaibling mit Schwammerl-Paprikavinaigrette und Frühlingskräutern.

Verschluss: Naturkork

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

EAN Nummer: 9120013391979