

WEINGUT  
NEUMEISTER

## MOARFEITL Morillon 2008

Große STK®-Lage

**Lage:** Die Lage Moarfeitl ist die am längsten in Familienbesitz befindliche Lage und besteht aus zwei Weingärten: Einer Steillage Richtung Süden und einer Hanglage in Süd- und Südwestlicher Richtung. Die Reben wurden 1990 gepflanzt.

**Boden:** Kalkhaltiger, schwerer sandiger Lehm aus Tertiärsedimenten auf Schotter aus Granit, Gneis und Quarz.

**Vinifikation:** Maischestandzeit 24 Stunden, spontane Vergärung in kleinen Eichenfässern (300 + 228 Liter; 30 % neues Holz) mit anschließendem biologischen Säureabbau, 24 Monate Reife auf der Feinhefe in großen gebrauchten Holzfässern.

**Erntedatum:** 18. Oktober 2008

<b>Erntegradation:</b>	20,5 °KMW
	102,5 °Oechsle
<b>Alkohol:</b>	13,5 %vol
<b>Säure:</b>	5,3 g/l
<b>Restzucker:</b>	2,9 g/l

**Charakteristik:** Facettenreiche Fruchtextotik, ein Hauch von Litschi, Mango, gelber Fruchtansatz, feine Holzwürze. Saftig, sehr elegant und cremig, feine Frucht, mineralisch, finessenreicher Säurebogen, zarte Extraktsüße im Abgang, lange anhaltend, reiht sich unter die großen Burgunder des Jahrgangs an führender Stelle ein. (Peter Moser, Falstaff Weinguide 2010)

**In Verkauf seit:** 1. September 2010

**Trinkreife:** 2011 - 2025

**Speisenbegleitung:** helles und dunkles Fleisch, mit mittelkräftigen Saucen, Wildgeflügel, gebratene und gegrillte Fische, Geflügel kräftig.

**Speisenbegleitung in der Saziani Stub'n:** Weißer Wels gefüllt mit geräuchertem Speck und Österkron, im roten Linsensud mit Salzkartoffeln.

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

**EAN Nummer:** 912001339215 0