

WEINGUT
NEUMEISTER

PUSSPUSS 2006

Sorten: Gemischter Satz aus 40 Jahre alten Weingärten. Sortenzusammensetzung in absteigender Reihenfolge: Riesling, Welschriesling, Sämling, Weissburgunder, Morillon, Gelber Muskateller, Grauburgunder, Sauvignon Blanc, Müller Thurgau, Traminer.

Lagen: Klausen, Buchberg, Silberberg; alte, sortengemischte Anlagen.

Böden: Kalkhältige, schwere und kalkfreie, mittelschwere Böden aus feinem Tertiärsediment.

Vinifikation: Maischestandzeit 12 Stunden, Vergärung und Reifung in Edelstahltanks.

Erntedatum: 29.09. + 06.10. 2006

Erntegradation: 17,0 °KMW
Alkohol: 12,0 % vol
Säure: 6,2 g/l
Restzucker: 4,2 g/l

Charakteristik: Ananas, Orangen und Maracuja; Blüten und Kräuter; am Gaumen Pfirsichnektar, Ananas und etwas Erdbeeren; auch Marillen; schöner Fruchtschmelz.

In Verkauf seit: 1. März 2007

Trinkreife: 2007 - 2008

Speisenbegleitung: Kalte Vorspeisen, Schalen- und Krustentiere, Snacks, Teigwaren, Fisch pochiert und gegrillt, helles Fleisch und Geflügel.

Verpackung: 6 x 0,75 l

EAN Nummer: 912001339111 5