

WEINGUT
NEUMEISTER

Weissburgunder KLAUSEN 2006

Lage: Der Weissburgunder steht auf reinen Steillagen am Klausen, die ein geschwungenes L formen und gegen Süd – Südost blicken. Die Reben sind zwischen 20 und 40 Jahre alt.

Boden: Kalkhaltiger, schwerer Kulturrehoboden aus feinen Tertiärsedimenten.

Vinifikation: Maischestandzeit 20 Stunden, Vergärung in großen Eichenfässern, insgesamt 12 Monate Reife auf der Hefe im Fass, gefüllt Anfang August.

Erntedatum: 12. 10. 2006

Erntegradation: 20,0° KMW

Alkohol: 13,5 % vol

Säure: 6,3 g/l

Restzucker: 3,6 g/l

Charakteristik: Dichte und kraftvolle Nase nach gelben Früchten und Nusskuchen; reife Bananen; feine Hefe; kraftvoller und engmaschiger Gaumen; Nüsse und Südfrüchte, elegant und lang.

In Verkauf seit: 1. September 2007

Trinkreife: 2008 - 2018

Speisenbegleitung: Kalb, Schwein, helles Geflügel, kräftige Zwischenspeisen, Gemüse, Fisch.

Speisenbegleitung im Wirtshaus Saziani: Mangalitzschwein: Der Rücken mit gebratenem Gemüse und Erdäpfeln.

Verpackung: 6 x 0,75

EAN Nummer: 912001339115 3