

WEINGUT
NEUMEISTER

Sauvignon Blanc KLAUSEN 2006

Lage: Der Sauvignon Blanc steht auf zwei Plateaulagen der Lage Klausen. Die Ausrichtung des kleineren Plateaus mit ca. 25% der Fläche ist gegen Süden. Das größere Plateau richtet sich gegen Westen. Die Reben sind zwischen 13 und 35 Jahre alt.

Boden: Kalkfreier, leichter Kulturrohboden aus feinen und groben Tertiärsedimenten auf Schotter.

Vinifikation: Maischestandzeit 18 - 22 Stunden, Vergärung in großen alten Eichenfässern (2100 Liter), 8 Monate Reife auf der Feinhefe im Fass, gefüllt am Anfang Juni 2007.

Erntedatum: 06. 10. + 07. 10. 2006

Erntegradation: 19,5° KMW

Alkohol: 13,0 % vol

Säure: 6,7 g/l

Restzucker: 3,1 g/l

Charakteristik: Gelbe Paprika, Cassis und reife Stachelbeeren; exotische Würze und Pfeffer; straffer Gaumen mit Pfefferminze, roter Ribisel und weißem Pfeffer; vibrierend und lang anhaltend.

In Verkauf seit: 1. Juli 2007

Trinkreife: Anfang 2008 - 2017

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

Speisenbegleitung im Restaurant Saziani: Alpenlachs poeliert: In Flusskrebserlnage mit Zitronenkraut und zweierlei von Stauden- und Knollensellerie.

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

EAN Nummer: 912001339116 0