

WEINGUT
NEUMEISTER

Morillon Steirische Klassik 2007

Lagen: Saziani, Klausen, Silberberg, Waasen. Die Reben sind zwischen 10 und 30 Jahre alt.

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

Vinifikation: Maischestandzeit bis zu 12 Stunden, Vergärung und Reifung in Edelstahltanks und großen alten Holzfässern. Lange Hefekontaktzeit.

Erntedatum: 29. + 30.09., 10. + 11.10. 2007

Erntegradation:	18,5 °KMW
	92 °Oechsle
Alkohol:	12,5 %vol
Säure:	5,9 g/l
Restzucker:	4,2 g/l

Charakteristik: Üppiger Früchtekorb mit Kernobst und Orangen; Blüten und Nüsse; reichhaltiger Gaumen wieder mit reifen Früchten und Nüssen; druckvoll und elegant.

In Verkauf seit: 1. März 2008

Trinkreife: 2008 - 2010

Speisenbegleitung: Teigwaren, Pasteten, Fisch gekocht und gebraten, helle Ragouts, helles Fleisch gebraten und gegrillt, dunkles Fleisch gekocht.

Verschluss: Schraubverschluss

Verpackung: 6 x 0,75 l

EAN Nummer: 912001339130 6