

WEINGUT
NEUMEISTER

Grauburgunder Steirische Klassik 2007

Lagen: Klausen, Saziani, Steintal, Buchberg. Die Reben sind zwischen 9 und 40 Jahre alt.

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

Vinifikation: Maischestandzeit 4 - 6 Stunden, Vergärung und Reifung in Edelstahltanks und großen alten Holzfässern.

Erntedatum: 24.09. + 04.10. 2007

Erntegradation:	19,5 °KMW
	97 °Oechsle
Alkohol:	13,0 %vol
Säure:	5,5 g/l
Restzucker:	4,4 g/l

Charakteristik: Melone, exotische Früchte und Walnüsse; kraftvoller Gaumen, fest dennoch elegant; langer, reichhaltiger Abgang.

In Verkauf seit: 1. März 2008

Trinkreife: 2008 - 20011

Speisenbegleitung: Kräftiges Gemüse, Fisch gebacken und gebraten, gebackenes und gegrilltes helles Fleisch, Geflügel gebraten, dunkles Fleisch gekocht.

Verschluss: Naturkork

Verpackung: 6 x 0,75 l

EAN Nummer: 912001339114 6