

WEINGUT
NEUMEISTER

Weissburgunder KLAUSEN 2007

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: Kalkhältiger, schwerer Kulturrohboden aus feinen Tertiärsedimenten.

Vinifikation: Maischestandzeit 18 - 24 Stunden, Vergärung in großen Eichenfässern, insgesamt 9 Monate Reife auf der Hefe im Fass.

Erntedatum: 07. + 08.10. 2006

Erntegradation:	19,0 °KMW
	94 °Oechsle
Alkohol:	13,0 %vol
Säure:	5,5 g/l
Restzucker:	4,1 g/l

Charakteristik: Reife Bananen und Melonen; elegante Würze mit Nüssen; kraftvoll-geschmeidiger Gaumen; elegante Saftigkeit, reife Orangen und feiner Nougat.

In Verkauf seit: 1. Juli 2008

Trinkreife: 2008 - 2018

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

Speisenbegleitung im Wirtshaus Saziani: Mit Bauernspeck gebratene Hendlleber auf mariniertem Gemüse.

Verschluss: Naturkork

Verpackung: 6 x 0,75

EAN Nummer: 912001339133 7