

WEINGUT
NEUMEISTER

Morillon Steirische Klassik 2009

Lagen: Saziani, Silberberg, Waasen, Buchberg. Die Reben sind zwischen 10 und 35 Jahre alt.

Böden: Kalkhaltige, sandige Lehme, darunter Schotterschichten und Sandstein.

Vinifikation: Maischestandzeit bis zu 15 Stunden, Vergärung und Reifung in Edelstahltanks und großen alten Holzfässern. Lange Hefekontaktzeit.

Erntedatum: 29. 09. und 3. - 5. 10. 2009

Erntegradation:	18,5 °KMW
	92 °Oechsle
Alkohol:	12,5 %vol
Säure:	6,1 g/l
Restzucker:	2,1 g/l

Charakteristik: Intensive Frucht nach Blüten, Heu und Blumenwiese; lebendiger, fruchtintensiver Gaumen; Beerenobst und Fleur de Sel.

In Verkauf ab: 1. März 2010

Trinkreife: 2010 - 2013

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

Speisenbegleitung in der Saziani Stub'n: Selleriecremesuppe mit Petersielwurzel und Bauchspeck.

Verschluss: Schraubverschluss

Verpackung: 6 x 0,75 l

EAN Nummer: 912001339208 2