

WEINGUT  
NEUMEISTER

## Zweigelt 2009

**Lagen:** Die Weingärten für den Zweigelt befinden sich zum größten Teil in Klausen, der Rest ist verstreut auf kleine Einzellagen rund um Straden.

**Böden:** Sedimentböden aus dem Tertiär: Kalkhaltige, sandige Lehme, Sarmatschotter und Sandstein.

**Vinifikation:** Gärung und Maischestandzeit 25 Tage, Biologischer Säureabbau, 24 monatige Reifung in gebrauchten 300 Liter Fässern.

**Erntedatum:** 15. 10. 2009

<b>Erntegradation:</b>	20,5 °KMW
	102,5 °Oechsle
<b>Alkohol:</b>	13,0 %vol
<b>Säure:</b>	5,0 g/l
<b>Restzucker:</b>	1,1 g/l

**Charakteristik:** Rote Ribisl und Weichsel; Wacholder und Hauszwetschken; fleischiger Gaumen mit Schwarzkümmel und Waldbeeren; animierend und süffig.

**Erhältlich ab:** 1. September 2011

**Trinkreife:** 2012 - 2019

**Speisenbegleitung:** Pasta in allen Variationen, dunkles gebratenes und gegrilltes Fleisch, Wildgeflügel, Hauptspeisen mit dunklen Saucen, Wild allgemein.

**Speisenbegleitung in der Saziani Stub'n:** In Rohmilch pochierte Hendlbrust mit Wildkräutern, Weingartenknoblauch und gebeizter Gurke.

**Verschluss:** Drehverschluss

**Verpackung:** 6 x 0,75 l

**EAN Nummer:** 912001339238 9