

NEUMEISTER



Sauvignon Blanc KLAUSEN 2002

Lage: Der Sauvignon Blanc steht auf zwei Plateaulagen der Lage Klausen. Die Ausrichtung des kleineren Plateaus mit ca. 25% der Fläche ist gegen Süden. Das größere Plateau richtet sich gegen Westen.

Boden: Kalkfreier, leichter Kulturrohboden aus feinem und groben Tertiärsedimenten auf Schotter.

Vinifikation: Maischestandzeit 18 - 22 Stunden, Vergärung in großen alten Eichenfässern (2100 Liter; fünfte Befüllung) ohne Säureabbau, 8 Monate Reife auf der Feinhefe im Fass, gefüllt am 15. Mai 2003.

Erntedatum: 5. 10. + 8. 10. 2002

Erntegradation: 20,0° KMW
Alkohol: 13,0 % vol
Säure: 5,6 g/l
Restzucker: 1,2 g/l

Charakteristik: Tiefe Cassisnote; süßer, gelber Paprika, dann Stachelbeeren, rote Ribisel und roter Paprika; Zuckermelonen; dichter Körper mit schwarzen Johannisbeeren, Orangen; Ribisl und Kapstachelbeeren leicht unterlegt mit Kandiszucker; reife Würze, etwas weißer Pfeffer und schokoladige Minze; ein eindrucksvolles Debut der Riede Klausen.

In Verkauf ab: 1. Juli 2003

Trinkreife: 2003 - 2007

Speisenbegleitung: kräftige Vorspeisen mit Fisch und oder Gemüse, Zwischenspeisen mit Fisch, Meerestieren, Gemüse, Pilzen.

Speisenbegleitung der Saziani Stub'n: Atlantik-Steinbutt poelliert mit Saubohnen und Estragon, gebeizt mit Tomaten und Oliven.

Verpackung: 6 x 0,75 oder 1 x 1,50 l

EAN Nummer: 1599 9764