

WEINGUT
NEUMEISTER

Cuvée de Merin 2004

ZWEIFELT/CABERNET SAUVIGNON/MERLOT

Lagen: Die Weingärten für den Zweifelt (65%) befinden sich in Klausen und Steintal und sind im Durchschnitt 40 Jahre alt. Der Cabernet Sauvignon (18%) und der Merlot (17%) befinden sich am Saziani und sind zwischen 10 und 15 Jahre alt.

Böden: Kalkhaltige, mittelschwere bzw. kalkfreie schwere Böden aus tertiärem Sediment auf Schotter.

Vinifikation: Kaltmaceration, Gärung und Maischestandzeit 30 Tage, Säureabbau, Reifung erfolgte 20 Monate in Barrique – davon 65 % in neuem Holz [Allier]. Gefüllt am 10. Juni 2006.

Erntedatum: 29. 10. + 02. 11. 2004

Erntegradation: 19,0° KMW
Alkohol: 13,0 % vol
Säure: 4,9 g/l
Restzucker: 2,0 g/l

Charakteristik: Dunkle Beeren, dunkle Schokolade, pfeffrige Würze; Cassis; dichter – fruchtiger Körper; Heidelbeeren, Weichsel, Pflaume; echte Schokolade mit weißem Pfeffer; lang anhaltend.

In Verkauf ab: 1. Juli 2006

Trinkreife: 2006 - 2016

Speisenbegleitung: dunkles gebratenes und gegrilltes Fleisch, Wildgeflügel, kräftige Hauptspeisen mit dunklen Saucen, Wild allgemein, Käse.

Speisenbegleitung der Saziani Stub'n: Filet und Backerl vom Rind mit Mangold und Erdäpfelpüree.

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

EAN Nummer: 912001339102 3