

WEINGUT  
NEUMEISTER

## Sauvignon Blanc KLAUSEN 2005

**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. Die Reben sind zwischen 13 und 35 Jahre alt.

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

**Vinifikation:** Maischestandzeit 12 - 18 Stunden, Vergärung in großen alten Eichenfässern (2100 Liter) ohne Säureabbau, 8 Monate Reife auf der Feinhefe im Fass, gefüllt am 13. Juni 2005.

**Erntedatum:** 10. 10. + 11. 10. 2005

**Erntegradation:** 18,5° KMW  
**Alkohol:** 13,0 % vol  
**Säure:** 6,0 g/l  
**Restzucker:** 3,0 g/l

**Charakteristik:** Grüne und gelbe Paprika; Stachelbeeren und Kräuter; exotisch; Cassis; würziger Gaumen, druckvoll und geradlinig; Johannisbeeren, Paprika; lang und mineralisch.

**In Verkauf seit:** 1. Juli 2006

**Trinkreife:** Ende 2006 - 2010

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

**Speisenbegleitung der Saziani Stub'n:** Souffliertes Ei nach Art von Klaus Kobald mit Flusskrebs und Eierschwammerl.

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

**EAN Nummer:** 912001339096 5