

WEINGUT
NEUMEISTER

Cuvée De Merin 2008

Zweigelt | Cabernet Sauvignon | Merlot

Lagen: Die Weingärten für den Zweigelt (70%) befinden sich am Klausen und Steintal und sind im Durchschnitt 40 Jahre alt. Der Cabernet Sauvignon (20%) und der Merlot (10%) befinden sich am Saziani und wurden 1988 und 1998 gepflanzt.

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

Vinifikation: Gärung und Maischestandzeit 30 Tage. Biologischer Säureabbau, Reifung erfolgte 24 Monate in 300 l Fässer (20% neues Holz).

Erntedatum: 28. Oktober 2008

Erntegradation:	19,0 °KMW
	95 °Oechsle
Alkohol:	13,5 %vol
Säure:	5,4 g/l
Restzucker:	1,1 g/l

Charakteristik: Dunkle Gewürze und Kräuter wie Sternanis und Rosmarin; Frucht nach Brombeeren und Zwetschken; etwas Lakritz und Weihrauch; kräftiger, fester Gaumen; tiefrote Frucht und etwas Salz; lang mit sehr gutem Reifepotential.

In Verkauf ab: 1. September 2010

Trinkreife: 2011 - 2025

Speisenbegleitung: Wildgeflügel, Rotwild, Rind, Mangalitzaschwein, Lamm.

Speisenbegleitung in der Saziani Stub'n: Kalbsbackerl: In Vanille geschmort, Kartoffelpüree, Trauben-Zwiebel-Confit und Frühlingszwiebel.

Verschluss: Naturkork

Verpackung: 6 x 0,75 l und 3 x 1,50 l und 1 x 3,00 l

EAN Nummer: 912001339220 4