

# 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; Ribisel 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