

WEINGUT
NEUMEISTER

Gelber Muskateller Steirische Klassik 2006

Lagen: Silberberg, Klausen, Saziani. Die Reben sind zwischen 7 und 20 Jahre alt.

Böden: Kalkhaltige, schwere und kalkfreie, mittelschwere Böden aus feinem Tertiärsediment.

Vinifikation: Maischestandzeit bis zu 12 Stunden, Vergärung und Reifung auf der Feinhefe im Edelstahlbehälter.

Erntedatum: 28.09., 02.10. + 14.10.2006

Erntegradation: 16,5 °KMW

Alkohol: 11,5 % vol

Säure: 6,9 g/l

Restzucker: 3,8 g/l

Charakteristik: Holunderblüten und Melisse, Blütenduft, Kräuter, sehr traubig; knackiger Gaumen mit Zitrusfrüchten und Kräutern; saftig und muskatig.

In Verkauf seit: 1. März 2007

Trinkreife: 2007 - 2008

Speisenbegleitung allgemein: Single als Aperitif, kalte Vorspeisen, Schal- und Krustentiere, helle Ragouts, helles Fleisch und Geflügel gekocht und gedünstet, auch asiatisch beeinflusste Würzung und Zubereitung.

Verpackung: 6 x 0,75 l

EAN Nummer: 912001339109 2