

W E I N G U T
N E U M E I S T E R

Gelber Muskateller Steirische Klassik 2007

Lagen: Silberberg, Klausen, Saziani. Die Reben sind zwischen 9 und 22 Jahre alt.

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

Vinifikation: Maischestandzeit 12 bis 18 Stunden, Vergärung und Reifung auf der Feinhefe im Edelstahlbehälter.

Erntedatum: 01.10. und 14. - 16. 10.2007

Erntegradation:	17,0 °KMW
	84 °Oechsle
Alkohol:	11,5 %vol
Säure:	6,2 g/l
Restzucker:	4,1 g/l

Charakteristik: Sehr sortentypisch nach Muskat, Holunderblüten und Melisse; knackiger, fester Gaumen mit Alpenkräutern und saftigen Trauben. Perfekter Aperitif.

In Verkauf seit: 1. März 2008

Trinkreife: 2008 - 2010

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.

Verschluss: Schraubverschluss

Verpackung: 6 x 0,75 l

EAN Nummer: 912001339127 6