

WEINGUT  
NEUMEISTER

**PUSSPUSS 2006**

**Sorten:** Gemischter Satz aus 40 Jahre alten Weingärten. Sortenzusammensetzung in absteigender Reihenfolge: Riesling, Welschriesling, Sämling, Weissburgunder, Morillon, Gelber Muskateller, Grauburgunder, Sauvignon Blanc, Müller Thurgau, Traminer.

**Lagen:** Klausen, Buchberg, Silberberg; alte, sortengemischte Anlagen.

**Böden:** Kalkhältige, schwere und kalkfreie, mittelschwere Böden aus feinem Tertiärsediment.

**Vinifikation:** Maischestandzeit 12 Stunden, Vergärung und Reifung in Edelstahltanks.

**Erntedatum:** 29.09. + 06.10. 2006

**Erntegradation:** 17,0 °KMW  
**Alkohol:** 12,0 % vol  
**Säure:** 6,2 g/l  
**Restzucker:** 4,2 g/l

**Charakteristik:** Ananas, Orangen und Maracuja; Blüten und Kräuter; am Gaumen Pfirsichnektar, Ananas und etwas Erdbeeren; auch Marillen; schöner Fruchtschmelz.

**In Verkauf seit:** 1. März 2007

**Trinkreife:** 2007 - 2008

**Speisenbegleitung:** Kalte Vorspeisen, Schalen- und Krustentiere, Snacks, Teigwaren, Fisch pochiert und gegrillt, helles Fleisch und Geflügel.

**Verpackung:** 6 x 0,75 l

**EAN Nummer:** 912001339111 5