

WEINGUT  
NEUMEISTER

**Morillon Steirische Klassik 2006**

**Lagen:** Saziani, Klausen, Silberberg, Waasen. Die Reben sind zwischen 8 und 30 Jahre alt.

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

**Vinifikation:** Maischestandzeit bis zu 12 Stunden, Vergärung und Reifung in Edelstahltanks und großen alten Holzfässern. Lange Hefekontaktzeit.

**Erntedatum:** 30.09., 08. + 11.10. 2006

**Erntegradation:** 18,0 °KMW

**Alkohol:** 12,5 % vol

**Säure:** 6,8 g/l

**Restzucker:** 3,1 g/l

**Charakteristik:** Reife, gelbe Früchte mit Mango; Kirschblüten und andere Blüten; dichter, fester Gaumen mit Mango und Kräutern; saftig und lang.

**In Verkauf seit:** 1. März 2007

**Trinkreife:** 2007 - 2009

**Speisenbegleitung:** Teigwaren, Pasteten, Fisch gekocht und gebraten, helle Ragouts, helles Fleisch gebraten und gegrillt, dunkles Fleisch gekocht.

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

**EAN Nummer:** 912001339112 2