

WEINGUT
NEUMEISTER

Sauvignon Blanc Steirische Klassik 2006

Lagen: Befinden sich rund um Straden, die Hauptlagen sind: Klausen, Saziani, Himberg, Buchberg. Die Reben sind zwischen 8 und 35 Jahre alt.

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

Vinifikation: Maischestandzeit bis zu 18 Stunden, Vergärung und Reifung in Edelstahltanks.

Erntedatum: 26.09., 30.09., 03.10. - 08.10.2006

Erntegradation: 17,5 °KMW

Alkohol: 12,0 % vol

Säure: 6,9 g/l

Restzucker: 3,8 g/l

Charakteristik: Nase nach Stachelbeeren und schwarzen Johannisbeeren; gelber und grüner Paprika mit Exotik; Gaumen mit roten und schwarzen Johannisbeeren, Stachelbeeren und Holunder; kompakt und ausdruckstark.

In Verkauf seit: 1. März 2007

Trinkreife: 2007 - 2009

Speisenbegleitung: Schal- und Krustentiere, Gemüsevorspeisen, Terrinen, Fisch pochiert und gekocht, feine Zwischengerichte, Geflügel.

Verpackung: 6 x 0,75 l

EAN Nummer: 912001339113 9