

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

Sauvignon Blanc Steirische Klassik 2009

Lagen: Befinden sich rund um Straden, die Hauptlagen sind: Klausen, Saziani, Himberg, Buchberg und Silberberg. Die Reben sind zwischen 5 und 35 Jahre alt.

Böden: Zum größten Teil kalkhaltige, sandige Lehme, darunter Schotterebenen und Sandstein.

Vinifikation: Maischestandzeit bis zu 18 Stunden, Vergärung und Reifung auf der Feinhefe in Edelstahltanks. Langer Feinhefekontakt.

Erntedatum: 21. 9. - 24. 9. und 30. 9. 2009

| | |
|------------------------|-------------|
| Erntegradation: | 18,2 °KMW |
| | 91 °Oechsle |
| Alkohol: | 12,5 %vol |
| Säure: | 6,2 g/l |
| Restzucker: | 2,7 g/l |

Charakteristik: Tiefschwarze Cassisnoten, Lorbeerblätter, Pfeffer, verschiedene Ribisel, etwas Kümmel und roter Paprika. Stoffiger, würziger Gaumen mit Holunderbeeren, roter Ribisel, Pfeffer- und Senfkörner und Meersalz.

In Verkauf ab: 1. März 2010

Trinkreife: 2010 - 2012

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

Speisenbegleitung in der Saziani Stub'n: Filet vom Wels mit Krautfleckerln und Mangold.

Verschluss: Drehverschluss

Verpackung: 6 x 0,75 l

EAN Nummer: 912001339209 9