

WEINGUT
NEUMEISTER

Grauburgunder Steirische Klassik 2006

Lagen: Klausen, Saziani, Rosenberg, Buchberg. Die Reben sind zwischen 9 und 40 Jahre alt.

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

Vinifikation: Maischestandzeit 4 Stunden, Vergärung und Reifung in Edelstahltanks und großen alten Holzfässern.

Erntedatum: 06.10. + 11.10. 2006

Erntegradation: 19,0 °KMW

Alkohol: 13,0 % vol

Säure: 5,8 g/l

Restzucker: 3,7 g/l

Charakteristik: Dichte, exotische Nase mit Banane und Melone; nussig; dichter, langer Körper mit reifen Südfrüchten und Mango, trinkfreudig und lang anhaltend.

In Verkauf seit: 1. März 2007

Trinkreife: 2007 - 2009

Speisenbegleitung: Kräftiges Gemüse, Fisch gebacken und gebraten, gebackenes und gegrilltes helles Fleisch, Geflügel gebraten, dunkles Fleisch gekocht.

Verpackung: 6 x 0,75 l

EAN Nummer: 912001339114 6