

WEINGUT  
NEUMEISTER

## Grauburgunder Steirische Klassik 2009

**Lagen:** Klausen, Saziani, Steintal, Buchberg. Die Reben sind zwischen 10 und 40 Jahre alt.

**Böden:** Kalkhältige, sandige Lehme, darunter Schotterschichten und Sandstein.

**Vinifikation:** Maischestandzeit 6 Stunden, Vergärung und Reifung in Edelstahltanks und großen alten Holzfässern. Lange Hefekontaktzeit.

**Erntedatum:** 4.10. und 5.10.2009

<b>Erntegradation:</b>	19,0 °KMW
	95 °Oechsle
<b>Alkohol:</b>	13,0 %vol
<b>Säure:</b>	5,7 g/l
<b>Restzucker:</b>	2,9 g/l

**Charakteristik:** Dichte Fruchtwolke aus reifem gelben Obst; Mandarinen; feine Würze. Saftiger reichhaltiger Gaumen; schöner Schmelz; lebendig, voll und lang.

**In Verkauf seit:** 1. März 2010

**Trinkreife:** 2010 - 2013

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

**Speisenbegleitung in der Saziani Stub'n:** Safransuppentopf mit Karpfen und Flusskrebse.

**Verschluss:** Drehverschluss

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

**EAN Nummer:** 912001339210 5