

WEINGUT  
NEUMEISTER

## Sauvignon Blanc KLAUSEN 2007

**Lage:** Die Reben für diesen Sauvignon Blanc stehen auf der Lage Klausen, die ein geschwungenes L formt und gegen Süd – Südost blickt. Die Reben sind zwischen 10 und 25 Jahre alt.

**Boden:** Kalkfreier, leichter Kulturrohboden aus feinen und groben Tertiärsedimenten auf Schotter.

**Vinifikation:** Maischestandzeit 18 - 24 Stunden, Vergärung in großen alten Eichenfässern (2100 Liter), 8 Monate Reife auf der Feinhefe im Fass.

**Erntedatum:** 03. + 04.10. 2006 sowie 08. - 10.10.2007

<b>Erntegradation:</b>	19,0 °KMW
	94 °Oechsle
<b>Alkohol:</b>	13,0 %vol
<b>Säure:</b>	6,1 g/l
<b>Restzucker:</b>	3,2 g/l

**Charakteristik:** Stachelbeeren, Pfeffer und Johannisbeeren; exotische Früchte besonders Physalis; extraktreicher, kompakter Körper mit Exotik und Minze; mineralische Prägung und langer, finessenreicher Abgang.

**In Verkauf seit:** 1. Juli 2008

**Trinkreife:** 2008 - 2018

**Speisenbegleitung:** kräftige Vorspeisen mit Fisch und oder Gemüse, Zwischenspeisen mit Fisch, Meerestieren, Gemüse, Pilzen.

**Speisenbegleitung im Restaurant Saziani:** Jakobsmuschel mariniert, gebraten und im Safranfond.

**Verschluss:** Naturkork

**Verpackung:** 6 x 0,75 oder 1 x 1,50 l

**EAN Nummer:** 912001339116 0