

WEINGUT
NEUMEISTER

Sauvignon Blanc MOARFEITL 2007

Lage: Die Lage Moarfeitl besteht aus zwei Ebenen. Zu zwei Dritteln aus einer Hanglage in südwestlicher Richtung und zu einem Drittel aus einer Plateaulage. Die Reben sind über 18 Jahre alt.

Boden: Hanglage: Kalkhaltiger, schwerer sandiger Lehm aus Tertiärsedimenten. Plateaulage: Kalkhaltiger, leichter sandiger Lehm aus feinen Tertiärsedimenten.

Vinifikation: Maischestandzeit 20 - 24 Stunden, Vergärung in großen und kleinen Eichenfässern (2100 und 300 Liter), 12 Monate Reife auf der Feinhefe im Fass.

Erntedatum: 18. + 19.10. 2006

Erntegradation:	20,0 °KMW
	100 °Oechsle
Alkohol:	13,5 %vol
Säure:	5,5 g/l
Restzucker:	5,3 g/l

Charakteristik: Tiefe, üppige Sauvignon-Aromatik; exotische Früchte, gelber Paprika, Mais; fester Körper mit hoher Komplexität; auch exotische Früchte und gelber Paprika; langer, druckvoller Abgang.

In Verkauf seit: 1. Oktober 2008

Trinkreife: 2009 - 2019

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

Speisenbegleitung im Restaurant Saziani: Poelierter Heilbutt in der Kürbisnage mit Paradeisern und Petersilie.

Verschluss: Naturkork

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

EAN Nummer: 912001339135 1