

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

## MOARFEITL Morillon 2009

Große STK®-Lage

**Lage:** Die Lage Moarfeitl ist die am längsten in Familienbesitz befindliche Lage und besteht aus zwei Weingärten: Einer Steillage Richtung Süden und einer Hanglage in Süd- und Südwestlicher Richtung. Die Reben wurden 1990 gepflanzt.

**Boden:** Kalkhaltiger, schwerer sandiger Lehm aus Tertiärsedimenten auf Schotter aus Granit, Gneis und Quarz.

**Vinifikation:** Maischestandzeit 24 Stunden, spontane Vergärung in kleinen Eichenfässern (300 + 228 Liter; 30 % neues Holz) mit anschließendem biologischen Säureabbau, 24 Monate Reife auf der Feinhefe in großen gebrauchten Holzfässern.

**Erntedatum:** 14. Oktober 2009

<b>Erntegradation:</b>	21 °KMW
	105 °Oechsle
<b>Alkohol:</b>	14 %vol
<b>Säure:</b>	5,2 g/l
<b>Restzucker:</b>	2,3 g/l

**Charakteristik:** Mittleres Gelbgrün. Intensive Kräuterwürze, feine Edelholzanklänge, zart nach Karamell, mit gelber Topfenfrucht unterlegt. Komplex, angenehme Extraktsüße, gut integrierte Holznote, feine Steinobstanklänge, fruchtig im Abgang, mineralischer Touch im Rückgeschmack, ein kraftvoller Essensbegleiter. (Peter Moser, Falstaff Weinguide 2012)

**Erhältlich ab:** 1. September 2011

**Trinkreife:** 2011 - 2025

**Speisenbegleitung:** helles und dunkles Fleisch, mit mittelkräftigen Saucen, Wildgeflügel, gebratene und gegrillte Fische, Geflügel kräftig.

**Speisenbegleitung in der Saziani Stub'n:** Knuspriger Waller mit Salat Herzen, heurigen Kartoffeln, Kapern und Kapuzinerkresse

**Verpackung:** 6 x 0,75 l und 3 x 1,50 l und 1 x 3,00 l

**Verschluss:** Naturkork

**EAN Nummer:** 912001339230 3