

WEINGUT
NEUMEISTER

Grauburgunder SAZIANI 2006

Lage: Der Saziani ist eine leichte Kessellage, rein gegen Süden gerichtet. Die jüngere Grauburgunder Anlage ist 25 Jahre alt, die ältere über 40 Jahre.

Boden: Kalkhaltiger, schwerer Kulturrohoden aus feinen Tertiärsedimenten.

Vinifikation: Maischestandzeit 5 Stunden, Vergärung in kleinen Eichenfässern (300 Liter + 228 Liter; 70 % neues Holz) mit anschließendem Säureabbau, 20 Monate Reife auf der Feinhefe.

Erntedatum: 15. Oktober 2007

Erntegradation:	21,5 °KMW
	108 °Oechsle
Alkohol:	14,5 %vol
Säure:	5,0 g/l
Restzucker:	1,9 g/l

Charakteristik: Mächtige Nase nach Gewürzen, tropischen Früchten und Nüssen; Blütenblätter; üppiger Körper mit tropischen Früchten; Nougat und Pfirsichkompott; langer geschmeidiger Abgang.

In Verkauf seit: 1. September 2008

Trinkreife: 2008 - 2018

Speisenbegleitung: Gänseleber gebraten, helles und dunkles Fleisch, auch mit kräftigen Saucen, Wildgeflügel, helle Ragouts, gebratene Fische.

Speisenbegleitung im Restaurant Saziani: Das Kalb: gebratenes Bries mit geschmorten Endivien, Topinamburravioli und Lardo di Colonnata

Verpackung: 6 x 0,75

EAN Nummer: 9120013391382