

WEINGUT  
NEUMEISTER

## SAZIANI Grauburgunder 2009

Große STK®-Lage

**Lage:** Der Saziani ist eine steile, leichte Kessellage, rein gegen Süden gerichtet. Die Grauburgunder Anlage ist im Durchschnitt über 35 Jahre alt.

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

**Vinifikation:** Maischestandzeit 5 Stunden, spontane Vergärung in 300 Liter Eichenfässern mit anschließendem biologischen Säureabbau, 24 Monate Reife auf der Feinhefe in gebrauchten Holzfässern.

**Erntedatum:** 4. Oktober 2009

<b>Erntegradation:</b>	21,0 °KMW
	105 °Oechsle
<b>Alkohol:</b>	14,0 %vol
<b>Säure:</b>	4,9 g/l
<b>Restzucker:</b>	2,5 g/l

**Charakteristik:** Feiner Nougatkaramell, reifer Apfel, etwas Banane, einladendes Bukett. Saftige süße Tropenfrucht, zarte Holzstütze, lebendiges Säurespiel, das dem Wein viel Elan vermittelt, bleibt sehr gut haften, feiner Nougat, zitroniger Touch im Abgang, mineralisch und lange; großes Zukunftspotential. (Peter Moser, Falstaff 2010, Jahrgang 2008)

**In Verkauf seit:** 1. September 2011

**Trinkreife:** 2012 - 2027

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

**Speisenbegleitung in der Saziani Stub'n:** Gebratenes Kalbsbries mit geräuchertem Knochenmark, Thymian Öl, rotem Zwiebelsud und Kalbsbrustwürfeln

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

**EAN Nummer:** 912001339231 0