

WEINGUT
NEUMEISTER

Pinot Noir 2007

Lagen: Die Weingärten für den Pinot Noir befinden sich in der Lage Klausen.

Böden: Kalkhaltige, mittelschwere bzw. kalkhaltige leichte Böden aus tertiärem Sediment auf Schotter und Sandstein.

Vinifikation: Gärung und Maischestandzeit 21 Tage, biologischer Säureabbau, Reifung erfolgte 24 Monate in Burgunderfässern.

Erntedatum: 12. Oktober 2007

Erntegradation:	20 °KMW
	100 °Oechsle
Alkohol:	13,5 %vol
Säure:	4,7 g/l
Restzucker:	2,6 g/l

Charakteristik: Würzige Nase nach schwarzem Pfeffer und Lorbeer; Veilchen; Weichsel und schwarze Ribisl; am Gaumen Kirschen und Waldbeeren; feines Tannin im eleganten Abgang.

In Verkauf ab: 1. September 2009

Trinkreife: 2009 - 2019

Speisenbegleitung: Gemüse wie zB. Artischocken und Pilze, kräftiger Fisch, Geflügel, Wild, Lamm, Rind, Schwein.

Speisenbegleitung in der Saziani Stub'n: Rosa Lammrücken in der Senfkräuterkruste mit Erdäpfelgratin und Gemüsesprossen.

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

EAN Nummer: 912001339201 3