

WEINGUT
NEUMEISTER

Pinot Noir 2009

Lage: Klausen

Böden: Sedimentböden aus dem Tertiär: Stark kalkhaltiger, sandiger Lehm auf Sandstein.

Vinifikation: Spontane Vergärung und Maischestandzeit 24 Tage, biologischer Säureabbau, Reifung erfolgte 24 Monate in gebrauchten Burgunder- und 300l- Fässern.

Erntedatum: 9. Oktober 2009

Erntegradation:	19,5 °KMW
	98 °Oechsle
Alkohol:	13,5 %vol
Säure:	5,3 g/l
Restzucker:	1,5 g/l

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

In Verkauf ab: Dezember 2011

Trinkreife: 2012 - 2022

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

Speisenbegleitung in der Saziani Stub'n: Glasierte Kalbsleber und getrocknetes Blatt vom Kalbskopf mit Abate Fetel Birne, Rosmarin und Wacholder.

Verschluss: Naturkork

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

EAN Nummer: 912001339232 7