

WEINGUT
NEUMEISTER

Cuvée De Merin 2006

Zweigelt | Cabernet Sauvignon | Merlot

Lagen: Die Weingärten für den Zweigelt (60%) befinden sich in Klausen und Steintal und sind im Durchschnitt 40 Jahre alt. Der Cabernet Sauvignon (20%) und der Merlot (20%) befinden sich am Saziani und sind zwischen 10 und 15 Jahre alt.

Böden: Kalkhaltige, mittelschwere bzw. kalkfreie schwere Böden aus tertiärem Sediment auf Schotter. Gefüllt Ende Mai 2008

Vinifikation: Kaltmaceration, Gärung und Maischestandzeit 30 Tage. Säureabbau, Reifung erfolgt 20 Monate in 300 l Fässer.

Erntedatum: 15. und 16. Oktober 2006

Erntegradation:	20 °KMW
	100 °Oechsle
Alkohol:	13,5 %vol
Säure:	4,9 g/l
Restzucker:	1,2 g/l

Charakteristik: Schwarze Nüsse, Edelbitterschokolade, dunkle Waldbeeren, Rosmarin; reife Brombeeren am Gaumen, üppige Struktur, langer Abgang; fest, kompakt.

In Verkauf ab: 1. Juli 2008

Trinkreife: 2008 - 2020

Speisenbegleitung: Almochse von der Teichalm: gebratener Lungenbraten und geschmortes Backerl mit Saubohnen und Schalottenpüree.

Verpackung: 6 x 0,75 l

EAN Nummer: 912001339186 3