

W E I N G U T
N E U M E I S T E R

Cuvée De Merin 2007

Zweigelt | Cabernet Sauvignon | Merlot

Lagen: Die Weingärten für den Zweigelt (70%) befinden sich am Klausen und Steintal und sind im Durchschnitt 40 Jahre alt. Der Cabernet Sauvignon (20%) und der Merlot (10%) befinden sich am Saziani und wurden 1988 und 1998 gepflanzt.

Böden: Kalkhaltige, mittelschwere bzw. kalkfreie schwere Böden aus tertiärem Sediment auf Schotter.

Vinifikation: Gärung und Maischestandzeit 30 Tage. biologischer Säureabbau, Reifung erfolgte 24 Monate in 300 l Fässer (20% neues Holz).

Erntedatum: 14. und 16. Oktober 2007

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

Charakteristik: Dunkle Gewürze und Kräuter wie Sternanis und Rosmarin; Frucht nach Brombeeren und Zwetschken; etwas Lakritz und Weihrauch; kräftiger, fester Gaumen; tiefrote Frucht und etwas Salz; lang mit sehr gutem Reifepotential.

In Verkauf ab: 1. September 2009

Trinkreife: 2010 - 2025

Speisenbegleitung: Wildgeflügel, Rotwild, Rind, Mangalitzaschwein, Lamm.

Speisenbegleitung in der Saziani Stub'n: Steak und Schlepp vom Ochsen mit Erdäpfelkrapfen und Paradeiser.

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

EAN Nummer: 912001339202 0