

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

Stradener ALTE REBEN Sauvignon Blanc 2008

Die Trauben des Sauvignon Blanc Alte Reben stammen einerseits von der Lage Klausen, gepflanzt durch Herrn Josef Koller im Jahr 1951 und andererseits von der Lage Buchberg, gepflanzt von Herrn Josef Lackner in den Jahren 1937 und 1967. Beide Weingärten sind sehr steile Ostlagen aus teils stark kalkhaltigen Tertiärsedimenten welches sich als sandiger Lehm auf Sandstein und Sarmatschotter (Kalkstein, Hornsteinkalke, Dolomit, Mergel, Granit, Quarzporphyr und Granatführende Glimmerschiefer) manifestiert.

Die Weingärten wurden von uns behutsam wieder aufgerichtet und unterstützt, und alle Arbeiten sind aufgrund der Steillage und der engen Bepflanzung nur per Hand bzw. zu Fuß durchführbar. Aufgrund des Alters der Reben bleiben die Trauben sehr klein und besitzen nur wenige konzentrierte Beeren. Die Wurzelstöcke konnten sich über die Jahrzehnte sehr tief in den Boden bohren und verbreiten, somit ist auf beiden recht trockenen Standorten ein gleichmäßiger Vegetationsverlauf gegeben.

Übermäßige Niederschläge oder Trockenzeiten beeinträchtigen die Trauben dieser alten Reben kaum. Die Vegetation in diesen Weingärten ist aufgrund der extensiven Bearbeitung sehr vielfältig und leistet einen essentiellen Beitrag zum natürlichen Gleichgewicht im Weingarten.

Ein behutsamer Ausbau des Weines ist selbstverständlich: Die langsame Vergärung erfolgt im traditionellen Holzfass mit weinbergseigenen Hefen über einen Zeitraum von mehreren Monaten, danach reift der Wein 24 Monate auf der Feinhefe um sich langsam zu einem vielschichtigen Zeitzeugen zu entwickeln.

Dieser Wein ist ein Abbild seiner Herkunft, des Bodens, des Klimas, der Sorte und der Menschen, die ihn jahrzehntelang gepflegt haben. Durch das außergewöhnlich hohe Alter der Reben sind alle diese Einflüsse in fast unüberschaubarem Maße vorhanden und bieten gemeinsam eine Vielschichtigkeit, die den Wein ungemein spannend, lebendig und komplex machen. Lassen Sie sich auf diesen Wein ein und staunen Sie über seine Wandlungsfähigkeit, seine organische Art und erleben Sie die außergewöhnlichen Eigenschaften eines ursprünglichen steirischen Sauvignon Blanc's.

Bei diesem Wein spielen die Faktoren Zeit, Luft und Temperatur eine ganz besondere Rolle. Bitte dekantieren Sie diesen Wein und trinken ihn aus einem Burgunderglas. Er entwickelt sich über einen Zeitraum von mehreren Tagen in der offenen Flasche oder Karaffe. Trinktemperatur 14 bis 17°C.

Erntedatum: 8.10.2008
Erhältlich ab: Mai 2011
Lagerpotential: 20+ Jahre

Verschluss: Naturkork
Verpackung: 6 x 0,75 l, 3 x 1,50 l
EAN Nummer: 912001339217 4