

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

„Würzig und rauchig; Cassisblätter,  
Eisenkraut und Kümmel; reife Waldbeeren  
und Lakritze; etwas Weihrauch. Stoffig –  
würziger Körper; reifer Fruchtschmelz;  
Schwarztee und Anisbögen;  
sehr langer, vielschichtiger Abgang.“

## MOARFEITL Sauvignon Blanc 2012 Große STK Lage

Moarfeitl ist der älteste in Familienbesitz  
befindliche **Weingarten** und befindet sich auf  
einem Hochplateau oberhalb der Lage  
Augenweide. Die Weine bestechen durch ihre  
Komplexität, Tiefgründigkeit und Mineralität,  
sind nie vordergründig und benötigen oft Jahre  
bis sie sich erschließen.  
Die Reben wurden 1990 neu ausgepflanzt.

**Böden:** Kalkhaltiger, sandiger und lehmiger  
Schluff (Silt), auf stark kalkhaltigen groben  
Sedimenten (Sarmatschotter).

Maischestandzeit von 36 Stunden, spontane  
Vergärung in großen Eichenfässern (2.100 und  
1.000 Liter). 18 Monate auf der Feinhefe in den  
Fässern.

19,5° KMW, 97,0° Oechsle,  
13,5 %vol Alkohol,  
5,6 g/l Säure,  
1,5 g/l Restzucker

**Ernte** am 21. September 2012  
**Erhältlich** ab Mai 2014  
**Trinkreif** von 2014 bis 2026

**Passend** zu kräftigen Vorspeisen, Fisch und  
Meerestieren, Gemüse und Pilzen.  
In der Saziani Stub'n zu Waller mit  
Brunnenkresse, Junglauch und Trüffel.

6x 0,75l, 3x 1,5l, 1x3,0l, Naturkork  
EAN Flasche 912001339518 2  
EAN Karton 912001339338 6

### *Handwerk und Weinqualität Herkunftsgarantie Steiermark*

*Wir garantieren die steirische Herkunft unserer Weine  
und vinifizieren in unserem Keller ausschließlich  
Trauben aus Weingärten in und um Straden.*

### *Steile Weingärten und anspruchsvolle Lagen*

*Wir kultivieren sehr steile, anspruchsvolle Weingärten  
in optimaler Seehöhe und bester Ausrichtung und tragen  
damit zur Erhaltung einer jahrhundertealten  
Kulturlandschaft bei.*

### *Handarbeit und nachhaltiger Weinbau*

*Wir legen besonderen Wert auf naturnahen Weinbau,  
die nachhaltige Kultivierung unserer Böden und die  
Langlebigkeit der Rebstöcke. Wir verzichten auf  
Herbizide, Pestizide und chemischen Dünger, betreiben  
Kompostierung, vielfältige Begrünung und eine  
nützlingsschonende Bewirtschaftung. Ertragsreduktion,  
sorgsame Handarbeit, ausschließlich Handlese in kleine  
Kisten und ein – für jeden Weingarten – optimaler  
Erntezeitpunkt sind für uns wesentlich. Unterstützt  
werden wir dabei von erfahrenen Mitarbeitern, die ein  
essentieller Bestandteil unserer Weinguts-Familie sind  
und unseren Qualitätsanspruch mittragen. Seit 2013  
sind wir in Umstellung auf kontrolliert biologisch-  
organische Bewirtschaftung.*

### *Beste Weinqualität*

*Wir haben großen Anspruch an die Weinkultur und  
erziehen eine Rebfläche, die es uns erlaubt jedes Jahr  
kompromisslos beste Qualitäten zu ernten und zu  
vinifizieren. Im Keller garantieren wir für schonenden  
und individuellen Ausbau unserer qualitativ  
hochwertigen Weine, die Ihre Herkunft und unsere  
persönliche Philosophie durch Authentizität und  
Charakter widerspiegeln.*