

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

„Schwarze Johannisbeeren; Kapern, grüne Oliven, rosa Pfeffer und Meersalz. Fester, spannender Gaumen; Wacholder- und Preiselbeeren; reife rote Paprikaschoten; etwas Algen; salziger, langer Abgang.“

SAUVIGNON BLANC 2013  
Steirische Klassik

Die **Weingärten** befinden sich rund um Straden, die Hauptlagen sind: Klausen, Saziani, Himberg, Buchberg und Silberberg. Die Reben sind zwischen 5 und 35 Jahre alt.

**Böden:** Zum größten Teil kalkhaltige, sandige Lehme, darunter Schotterschichten und Sandstein.

Maischestandzeit bis zu 18 Stunden, größtenteils spontane Vergärung in Edelstahl tanks.  
4 Monate Lagerung auf der Feinhefe.

18,5° KMW, 91,5° Oechsle,  
12,5 %vol Alkohol,  
6,5 g/l Säure,  
1,1 g/l Restzucker

**Ernte** am 21., 23., 24.09. + 05.10.2013

**Erhältlich** ab März 2014

**Trinkreif** von 2014 bis 2017

**Passend** zu Schalen- und Krustentieren, Gemüsevorspeisen, Terrinen, Fisch pochiert, feine Zwischengerichte und Geflügel.  
In der Saziani Stub'n zu Ochsenherzkarotte mit Schwarzkümmel, Quitte und Honig.

6x 0,75l, Schraubverschluss  
EAN Flasche 912001339512 0  
EAN Karton 912001339332 4

*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 nützlichsschonende 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.*