

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

„Rauchige Würze; Physalis und Feige;
Brunnenkresse, Kapern und Fenchelsamen;
Cayennepfeffer. Stoffig – würziger Körper;
geschmorte rote Paprikaschoten; rosa
Grapefruit und Holunderbeeren, Fleur de
Sel und Algen; druckvoller, langer Abgang.“

KLAUSEN Sauvignon Blanc 2013 Erste STK Lage

Die Reben für den Sauvignon Blanc stehen auf der sehr steilen (bis zu 65%) Lage Klausen, die ein geschwungenes L formt und gegen Süd-Südost blickt. Die Reben sind zwischen 12 und 25 Jahre alt.

Böden: Zum Teil stark kalkhaltige Sedimentböden aus feinen Tertiärsedimenten, karger Boden, Sandstein.

Maischestandzeit 24 Stunden, spontane Vergärung in großen, alten Eichenholzfässern (2.000 Liter). 10 Monate Reife auf der Feinhefe.

19,5° KMW, 97,0° Oechsle,
13,5 %vol Alkohol,
5,9 g/l Säure,
1,7 g/l Restzucker, trocken

Ernte am 8. Oktober 2013

Erhältlich ab Oktober 2014

Trinkreif von 2014 bis 2024

Passend zu kräftigen Speisen mit Fisch oder Meerestieren und Gemüse und Pilzen.

In der Saziani Stub'n zu Spitzkraut mit Büffelmilch, Trüffel und Melisse.

6x 0,75l, 3x 1,5l, 1x3,0l, Naturkork
EAN Flasche 912001339516 8
EAN Karton 912001339336 2

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.