

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

„Würzige Nase mit Orangenblüten,
Kreuzkümmel und Piment; schwarze
Nüsse und Dörripflaumen; kompakter und
würziger Gaumen mit Sternanis und
gerösteten Macadamianüssen; wilder
Pfeffer; druckvoll und lang anhaltend.“

MOARFEITL Morillon 2013 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 24 Stunden, spontane Vergärung in kleinen Eichenfässern (300 bis 600 Liter). Anschließend Reife auf der Feinhefe in großen gebrauchten Holzfässern.

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

Ernte am 14. Oktober 2013
Erhältlich ab Mai 2015
Trinkreif von 2015 bis 2029

Passend zu hellem und dunklem Fleisch mit mittelkräftigen Saucen, Wildgeflügel und gebratenem und gegrilltem Fisch. In der Saziani Stub'n zu Taube mit Walnuss, Topinambur und Zuckerrohr.

6x 0,75l, 3x 1,5l, 1x3,0l, Naturkork
EAN Flasche 912001339537 3
EAN Karton 912001339356 0

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.