

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

„Komplexer Duft nach Wiesenkräuter,
Sanddorn, Vogelbeeren und Schlehdorn;
Zwergorangen und Kräutertee; fester,
kräftiger Gaumen; Mispeln, Birnen und
Gewürznelken; Tonkabohnen; druckvoller,
sehr langer Abgang.“

SAZIANI Grauburgunder 2013 Große STK Lage

Alte, tiefwurzelnde Reben ermöglichen es auf dieser sehr warmen **Lage** kräftige Grauburgunder mit hoher Konzentration entstehen zu lassen, die aber mit hoher Eleganz und Lagerfähigkeit ausgestattet sind. Die Reben sind zwischen 30 und 40 Jahre alt.

Böden: Kalkhaltiger Flussschotter aus dem Sarmat (Kalkstein-Dolomit-Mergel-Gesellschaft).

Maischestandzeit 5 Stunden, spontane Vergärung in großen Eichenfässern (2.000 Liter). Danach 18 Monate Reife auf der Feinhefe in gebrauchten Holzfässern.

19,5° KMW, 97,0° Oechsle,
13,5 %vol Alkohol,
5,7 g/l Säure,
2,1 g/l Restzucker, trocken

Ernte am 04. Oktober 2013
Erhältlich ab Mai 2015
Trinkreif von 2015 bis 2029

Passend zu hellem und dunklem Fleisch mit kräftigen Saucen, Wildgeflügel, helle Ragouts und gebratenem Fisch.
In der Saziani Stub'n zu Wollschwein mit Sellerie und Holunder.

6x 0,75l, 3x 1,5l, 1x3,0l, Naturkork
EAN Flasche 912001339538 0
EAN Karton 912001339357 7

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.