

WEINGUT  
NEUMEISTER

„Schwarze Johannisbeeren, Kapern und grüne Oliven, dazu Petersilie, gelber Paprika, rosa Pfeffer und Meersalz. Fester, tiefwürziger Gaumen mit Wacholder, Lorbeer und etwas Algen; salziger und komplexer Abgang.“

## SAUVIGNON BLANC 2015

### 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.

19,0° KMW, 94,0° Oechsle,  
13,0 %vol Alkohol,  
6,1 g/l Säure,  
1,1 g/l Restzucker, trocken

**Ernte** von 18. – 22.09. und am 9.10.2015

**Erhältlich** ab März 2016

**Trinkreif** von 2016 bis 2019

**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 912001339551 9  
EAN Karton 912001339367 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.*