

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

„Williamsbirne, gebrannte Mandel und  
Anisbögen; etwas Brunnenkresse und  
Datteln; gut strukturierter, stoffiger Körper;  
zart tabakig; Haselnuss, Mispel und  
Petersilienwurzel; langer,  
eleganter Abgang.“

## KLAUSEN Weißburgunder 2015 Erste STK Lage

Die Reben für den Weißburgunder stehen auf der sehr steilen (bis zu 65%) Lage Klausen, die ein geschwungenes L formt und gegen Süd-Südost blickt. Die Reben sind im Durchschnitt über 20 Jahre alt.

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

Maischestandzeit 18 Stunden, spontane Vergärung in großen, alten Eichenholzfässern. 10 Monate Reife auf der Feinhefe.

19,5° KMW, 97,0° Oechsle,  
13,5 %vol Alkohol,  
5,8 g/l Säure,  
1,1 g/l Restzucker, trocken

**Ernte** am 29. September 2015

**Erhältlich** ab Mai 2016

**Trinkreif** von 2016 bis 2024

**Passend** zu hellem Fleisch und Geflügel und zu kräftigen Speisen mit Gemüse und Fisch.  
In der Saziani Stub'n zu Saibling mit Sellerie, Petersilie und Kren.

6x 0,75l, 3x 1,5l, Naturkork  
EAN Flasche 912001339464 2  
EAN Karton 912001339371 3

### *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 Rebläche, 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.*