

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

„Vielschichtige, dunkelwürzige Nase nach
Johannisbeere, Petersilie, roter Paprika,
Kümmel und Weihrauch; Pfeffrig – würziger
Körper mit Kresse, Fenchelsamen,
Kreuzkümmel, Mispeln und Meersalz;
tiefgreifender, strukturierter, langer Abgang.“

Ried MOARFEITL
Sauvignon Blanc GSTK 2016

Moarfeitl ist der älteste in Familienbesitz
befindliche **Weingarten** und befindet sich auf
einem Hochplateau oberhalb der Ried
Augenweide. Die Reben wurden 1990 neu
ausgepflanzt.

Böden: Kalkhaltiger, sandiger und lehmiger
Schluff (Silt), auf stark kalkhaltigen groben
Sedimenten (Sarmatschotter).

Maischestandzeit von 36 Stunden, spontane
Vergärung in großen Eichenfässern (500 bis
2.000 Liter). 18 Monate auf der Feinhefe in den
Fässern.

19,5° KMW, 97,0° Oechsle,
13,5 %vol Alkohol,
6,3 g/l Säure,
1,0 g/l Restzucker, trocken

Ernte am 28. September 2016

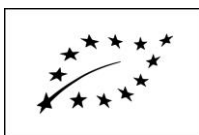
Erhältlich ab Mai 2018

Trinkreif von 2019 bis 2030

Passend zu kräftigen Vorspeisen, Fisch und
Meerestieren, Gemüse und Pilzen.

In der Saziani Stub'n zu Saibling mit
Kerbelwurzel, Spitzpaprika und rote Zwiebel.

6x 0,75l, 3x 1,5l, 1x3,0l, Naturkork
EAN Flasche 912001339492 5
EAN Karton 912001339398 0



AT-BIO-402
Landwirtschaft Österreich

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 biologischer 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 bewirtschaften wir unsere Weingärten kontrolliert organisch-biologisch.

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.