

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

„Dunkelwürzige, vielschichtige Nase nach  
Szechuan Pfeffer, rote Ribisel, gelber  
Paprika, Oliven und Anis. Tiefgründiger,  
stoffiger Gaumen mit Koriandersamen,  
Physalis, Paspierre und Salzkapern. Langer,  
druckvoller und saliner Abgang.“

## Ried KLAUSEN Sauvignon Blanc ISTK 2017

Die Reben für den Sauvignon Blanc stehen auf der sehr steilen (bis zu 65%) Ried Klausen, die ein geschwungenes L formt und gegen Ost-Südost blickt. Die Reben sind zwischen 12 und 25 Jahre alt.

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

Maischestandzeit 24 Stunden, spontane Vergärung in großen, alten Eichenholzfässern (2.000 Liter). 7 Monate Reife auf der Hefe.

19,0° KMW, 95,0° Oechsle,  
13,0 %vol Alkohol,  
6,3 g/l Säure,  
1,1 g/l Restzucker, trocken

**Ernte** am 23. und 24. September 2017

**Erhältlich** ab Mai 2018

**Trinkreif** von 2018 bis 2028

**Passend** zu kräftigen Speisen mit Fisch oder Meerestieren, Gemüse und Pilzen.  
In der Saziani Stub'n zu Branzino mit Spitzkraut, Meyerzitronen und Porree.

6x 0,75l, 3x 1,5l, 1x 3,0l, Naturkork  
EAN Flasche 912001339494 9  
EAN Karton 912001339400 0



AT-BIO-402  
Landwirtschaft Österreich

### *Handwerk und Weinqualität*

#### *Herkunftsgarantie Steiermark*

*Wir garantieren die steirische Herkunft unserer Weine und vinifizieren in unserem Keller ausschließlich organisch-biologisch zertifizierte 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 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.*