

WEINGUT  
NEUMEISTER

„Kraftvoll, stoffiger Duft nach Rauch-  
mandel, Golden Delicious, Schlehe,  
Sonnenblumenkerne und Kräutertee.

Fester, konzentrierter Gaumen mit  
Tonkabohne, Marillen und Bitterorange;  
druckvoller, sehr langer Abgang.“

## Ried SAZIANI Grauburgunder GSTK 2017

Weithin sichtbarer, freistehender Schotterkegel  
mit einer reinen Südlage. Die Reben sind  
zwischen 30 und 50 Jahre alt.

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

**Ernte** am 27. September 2017  
Maischestandzeit 5 Stunden, spontane  
Vergärung in großen Eichenfässern  
(500 bis 2.000 Liter). Danach 18 Monate Reife  
auf der Feinhefe in Holzfässern.

13,5 % vol Alkohol  
5,7 g/l Säure  
1,0 g/l Restzucker, trocken

**Erhältlich** ab Mai 2019  
**Trinkreif** von 2020 bis 2030+

**Passend** zu hellem und dunklem Fleisch mit  
kräftigen Saucen, Wildgeflügel, helle Ragouts  
und gebratenem Fisch.  
In der **Saziani Stub'n** zum Bio Hendl mit  
Erdäpfel, Liebstöckel und Morcheln.

6x 0,75l, 3x 1,5l, 1x3,0l, Naturkork  
EAN Flasche 9120013396011  
EAN Karton 9120013394154



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.*