

# NEUMEISTER

„Stoffig-rauchiger Duft nach Mandel,  
Schlehe, Sonnenblumenkernen und  
weißem Tee; fester, konzentrierter Gaumen  
mit Tonkabohne, getrockneter  
Marille, Physalis und Bitterorange;  
druckvoller und sehr langer Abgang.“

## Ried SAZIANI GSTK 2018

Grauburgunder – Vulkanland Steiermark <sup>DAC</sup>

Weithin sichtbarer, freistehender  
Schotterkegel mit einer reinen **Südlage**.  
Die Reben sind zwischen 30 und 50 Jahre alt.  
**Böden:** Kalkhaltiger Flussschotter aus dem  
Sarmat (Kalkstein-Dolomit-Mergel).

**Ernte** am 16. und 18. September 2018  
Maischestandzeit 5 Stunden,  
spontane Vergärung und 18 Monate  
Reifung auf der Feinhefe in großen  
Eichenfässern (500 – 2.000 Liter).

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

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

**Passend** zu hellem und dunklem Fleisch mit  
kräftigen Saucen, Wildgeflügel, helle Ragouts  
und gebratenem und gegrilltem Fisch.  
Im **Saziani G'Wölb** zu Schermrippe vom  
Rind mit asiatischer Brühe, wildem Brokkoli  
und Shiitake Pilzen.

6x 0,75l, 3x 1,5l, 1x 3,0l, Naturkork  
EAN Flasche 9120013396257  
EAN Karton 9120013394345

AT-BIO-402  
Landwirtschaft Österreich



### Herkunftsgarantie: Vulkanland 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 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 zertifiziert  
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.