

WEINGUT
NEUMEISTER

„Feinwürzige Nase; Physalis und grüne
Feige; Thymian und Fenchelsamen;
Rosa-Pfeffer. Saftig – stoffiger Gaumen;
gelbe Paprikaschoten und Johannisbeeren;
rosa Grapefruit und Kapern; Fleur de Sel;
eleganter, langer Abgang.“

KLAUSEN Sauvignon Blanc 2014 Erste STK Lage

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

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

Maischestandzeit 24 Stunden, spontane Vergärung in großen, alten Eichenholzfässern (2.000 Liter). 10 Monate Reife auf der Feinhefe.

19,0° KMW, 94,0° Oechsle,
13,0 %vol Alkohol,
6,2 g/l Säure,
2,2 g/l Restzucker, trocken

Ernte am 3. und 6. Oktober 2014

Erhältlich ab September 2015

Trinkreif von 2015 bis 2025

Passend zu kräftigen Speisen mit Fisch oder Meerestieren, Gemüse und Pilzen.

In der Saziani Stub'n zu Spitzkraut mit Büffelmilch, Trüffel und Melisse.

6x 0,75l, 3x 1,5l, Naturkork
EAN Flasche 912001339534 2
EAN Karton 912001339353 9

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 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.