

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

„Zwetschke, Heidelbeeren und Lavendel;
etwas Borretschblüte und Veilchen;
schwarzer Pfeffer. Am Gaumen Sternanis,
Kornelkirsche und heller Nougat; süffig
mit seidigem Tannin.“

ZWEIGELT 2012

Die **Weingärten** für den Zweigelt befinden sich auf kleinen Einzellagen rund um Straden.

Sediment**böden** aus dem Tertiär: kalkhaltige, sandige Lehme, Sandstein und Sarmatschotter.

Spontane Gärung und Maischestandzeit 25 Tage, Biologischer Säureabbau, 14 Monate Reifung in gebrauchten 300 Liter Fässern.

19,0° KMW, 94,0° Oechsle,
13,0 %vol Alkohol,
5,1 g/l Säure,
1,1 g/l Restzucker

Ernte am 22. September 2012

Erhältlich ab Jänner 2014

Trinkreif von 2014 bis 2019

Passend zu Pasta in allen Variationen, dunklem gebratenen und gegrilltem Fleisch, Wildgeflügel, Hauptspeisen mit dunklen Saucen, Wild allgemein.
In der Saziani Stub'n zu Herzbries mit Sonnenblume und Kamille.

6x 0,75l, Schraubverschluss
EAN Flasche 912001339521 2
EAN Karton 912001339341 6

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 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 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.