

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

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

Fester, konzentrierter Gaumen mit  
Tonkabohne, Mandorlini und Bitter-  
orange; druckvoller, sehr langer Abgang.“

## Ried SAZIANI Grauburgunder GSTK 2016

Alte, tiefwurzelnde Reben ermöglichen es auf  
dieser sehr warmen Ried kräftige  
Grauburgunder mit hoher Konzentration  
entstehen zu lassen, die aber mit hoher Eleganz  
und Lagerfähigkeit ausgestattet sind. Die Reben  
sind zwischen 30 und 50 Jahre alt.

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

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

19,5° KMW, 97° Oechsle  
13,5 % vol Alkohol  
6,0 g/l Säure  
1,2 g/l Restzucker, trocken

**Ernte** am 22. September 2016

**Erhältlich** ab Mai 2018

**Trinkreif** von 2019 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 912001339493 2  
EAN Karton 912001339399 7



AT-BIO-402  
Landwirtschaft Österreich

### *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  
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.*