

WEINGUT  
NEUMEISTER

„Rauchige Nase nach gerösteten Erdnüssen,  
Kreuzkümmel, Piment und schwarzem  
Sesam; dazu Gelbwurz und etwas Kaki;  
Kompakter, würziger Körper mit Sternanis,  
Macadamia; langer, konzentrierter, dabei  
saftig – salziger Abgang.“

## Ried MOARFEITL Morillon GSTK Lage 2017

Moarfeitl ist der älteste in Familienbesitz befindliche **Weingarten** und befindet sich auf einem Hochplateau oberhalb der Lage Augenweide. Die Reben wurden 1990 neu ausgepflanzt.

**Böden:** Kalkhaltiger, sandiger und lehmiger Schluff (Silt) auf kalkhaltigen Sedimenten (Sarmatschotter).

**Ernte** am 29. September 2017

Maischestandzeit 12 Stunden, spontane Vergärung in kleinen Eichenfässern (300 bis 600 Liter). Anschließend Reife auf der Feinhefe in großen gebrauchten Holzfässern.

13,5 %vol Alkohol,  
5,9 g/l Säure,  
1,5 g/l Restzucker, trocken

**Erhältlich** ab Mai 2019

**Trinkreif** von 2020 bis 2030+

**Passend** zu hellem und dunklem Fleisch mit mittelkräftigen Saucen, Wildgeflügel und gebratenem und gegrilltem Fisch.

In der **Saziani Stub'n** zu Taube mit Walnuss, Topinambur und Zuckerrohr.

6x 0,75l, 3x 1,5l, 1x3,0l, Naturkork  
EAN Flasche 9120013396004  
EAN Karton 9120013394147



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.*