

# NEUMEISTER

„Intensiv würzige, rauchige und komplexe Nase nach Anis- und Fenchelsamen, Kümmel, Weihrauch, Kardamom, Verbene und Cassis. Spannender, mitreißend würziger, vielschichtiger Gaumen mit Kräutern, orientalischen Gewürzen und salziger Mineralik. Sehr langer und enorm vielschichtiger Abgang.“

## ALTE REBEN 2017 Sauvignon Blanc

Die Trauben stammen aus den ältesten und zweitältesten Sauvignon Blanc **Weingärten** Österreichs, die sich beide in Straden befinden: Ried Buchberg, gepflanzt 1937 und 1967 sowie Ried Klausen, gepflanzt 1951. Beide Weingärten sind steile Ostlagen und ehemalige Stockkulturen die nur zu Fuß bearbeitbar sind. Der **Boden** besteht aus kalkhaltigen Tertiärsedimenten und Sandstein.

**Ernte** am 28. September 2017  
Lange Maischestandzeit, spontane Vergärung und 36 Monate Ausbau auf der Hefe im großen, alten Eichenholzfass.

13,5 %vol Alkohol  
6,8 g/l Säure  
1,0 g/l Restzucker, trocken

**Erhältlich** ab September 2020  
**Trinkreif** von 2020 bis 2040

**Passend** zu kräftigen und würzigen Speisen mit Fisch oder Meerestieren, Lamm, Kalb, Gemüse und Pilzen.  
In der **Saziani Stub'n** zu Branzino mit Spitzkraut, fermentierten Meyerzitronen und Harissa.

6x 0,75l, 3x 1,5l, 1x 3,0l, Naturkork  
EAN Karton 9120013394383

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 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 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.