

# NEUMEISTER

„Stoffig-fruchtiger, leicht rauchiger Duft nach Amaranth, Sonnenblumenkernen, Mandarine und weißem Tee; fester, konzentrierter Gaumen mit Tonkabohne, Wachauer Marille, hellem Nougat und Sesam; sehr langes und volles Finish.“

## Ried SAZIANI GSTK 2021

GRAUBURGUNDER – Vulkanland Steiermark <sup>DAC</sup>

Weithin sichtbarer, freistehender Schotterkegel mit einer reinen **Südlage**. Die Reben sind zwischen 30 und 50 Jahre alt.  
**Böden:** Kalkhaltiger Flussschotter aus dem Sarmat (Kalkstein-Dolomit-Mergel).

**Ernte** am 21. September 2021  
Maischestandzeit 5 Stunden, spontane Vergärung und 18 Monate Reifung auf der Feinhefe in großen Eichenfässern (500 – 2.000 Liter).

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

**Erhältlich** ab September 2023  
**Trinkreif** von 2023 bis 2038

**Passend** zu hellem und dunklem Fleisch mit kräftigen Saucen, Wildgeflügel, hellen Ragouts und gebratenem und gegrilltem Fisch.  
In der **Saziani Stub'n** zu geschmorten Ochsenwangerl, Pfeffersoße, hausgemachten Pommes frites und Frühlingsgemüse.

6x 0,75l, 3x 1,5l, 1x 3,0l, Naturkork  
EAN Flasche 9120013397247  
EAN Karton 9120013396691

**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 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 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 einen schonenden und individuellen Ausbau unserer qualitativ hochwertigen Weine, die ihre Herkunft und unsere persönliche Philosophie durch Authentizität und Charakter widerspiegeln.

