

# NEUMEISTER



Liebe Weinfreunde, sehr geehrte Gäste der Saziani Stub'n!

Es ist uns eine große Freude, Ihnen unsere aktuelle Wein-Kollektion der beiden fantastischen Jahrgänge 2017 und 2018 vorstellen zu dürfen und Sie gleichzeitig über einige Neuerungen zu informieren.

Sie werden es vielleicht schon gehört haben: Seit Ende des Jahres 2018 ist in der Steiermark ein Herkunftsschutz (DAC) aktiv, der von den Weinbauern selbst gefordert und mitgestaltet wurde um die Einzigartigkeit unserer Region und deren Weine zu schützen. Miteinander geht eine Fokussierung auf die wesentlichen und qualitativ vielversprechendsten Sorten der Steiermark und ein klares Bekenntnis, dass Herkunft und Qualität die Essenz unseres Schaffens sind:

Unsere Gebietsweine mit der Herkunft **Vulkanland Steiermark** sind sortentypisch, lebendig und elegant, die in ihrer trockenen und gleichzeitig trinkfreudigen Art das Vulkanland am besten widerspiegeln: Welschriesling, Gelber Muskateller, Weißburgunder – ab 1. März erhältlich.

Unsere Ortsweine der Herkunft **Straden** wachsen auf den Hängen rund um das historische und weithin sichtbare Kirchenrefugium und werden stark von den kleinklimatischen Bedingungen und dem kalkhaltigen Sarmatschotter geprägt. Nach einer längeren Reifezeit ab 1. Mai erhältlich: Sauvignon Blanc, Morillon, Grauburgunder.

Die wertvollsten Weine entstehen in unseren **besten Rieden**: Über mehrere Generationen hinweg gepflegte, alte und uralte Rebbestände garantieren geringe, aber hochwertige Erträge und konzentrierte, tiefgründige, vielschichtige und trotzdem hochelegante, lagerfähige Weine – erhältlich 12 Monate (1STK) bzw. 18 Monate (GSTK) nach der Ernte.

Komplettiert wird unser Portfolio mit folgenden **Spezialitäten**: Dem traditionellen Gemischten Satz, dem Unikat »Alte Reben Sauvignon Blanc« aus 60- bis 80-jährigen Reben, sowie von eleganten Rotweinen die vom Einfluss des pannonischen Klimas profitieren und – wenn es das Jahr erlaubt – hoch konzentrierten Prädikatsweinen. Das wichtigste dabei: Wir verarbeiten **ausschließlich zertifiziert biologische Trauben aus dem Vulkanland Steiermark**.

Wir dürfen Sie wieder sehr herzlich zu uns nach Straden in unsere Verkostungs-Räumlichkeiten einladen, um gemeinsam mit uns die aktuellen Jahrgänge zu verkosten. Sie schaffen es nicht zu uns? Wir haben eine Lösung für Sie: Bestellen Sie einfach über unseren Webshop und wir versenden ab € 200,- innerhalb Österreich frei Haus.

Herzlichst aus Straden,  
Christoph Neumeister und Team



Ab Hof und online  
unter: [www.neumeister.cc](http://www.neumeister.cc)

WEINGUT NEUMEISTER

8345 Straden 42, Österreich  
Vulkanland Steiermark  
Tel +43 3473 8308, [weingut@neumeister.cc](mailto:weingut@neumeister.cc)

Weingut Verkostung und Verkauf:  
März bis Dezember, Montag bis Samstag 11 bis 18 Uhr  
Jänner und Februar, Montag bis Freitag 11 bis 17 Uhr  
Feiertage geschlossen

Langfristig, gesamtheitlich und aufwendig.  
Unser Zugang zum Weinbau.



# WEINKOLLEKTION

## GEBIETS- UND ORTSWEIN

Gemischer Satz 2018 Bio € 9

Welschriesling Vulkanland 2018 Bio € 8,5

Gelber Muskateller Vulkanland 2018 Bio € 12

Weißburgunder Vulkanland 2018 Bio € 12

Sauvignon Blanc STRADEN 2018 Bio € 14

Morillon STRADEN 2018 Bio € 14

Grauburgunder STRADEN 2018 Bio € 14

## RIEDENWEIN

Ried SILBERBERG

Gelber Muskateller 2017 Bio € 20

Ried KLAUSEN 1STK

Weißburgunder 2017 Bio € 20

Sauvignon Blanc 2017 Bio € 22

Ried STEINTAL 1STK

Roter Traminer 2017 Bio € 22

Ried MOARFEITL GSTK

Sauvignon Blanc 2017 Bio € 37

Morillon 2017 Bio € 37

Ried SAZIANI GSTK

Grauburgunder 2017 Bio € 37

## ALTE REBEN

ALTE REBEN Sauvignon Blanc 2015 € 60

## ROTWEIN

Zweigelt Vulkanland 2017 Bio € 12

Cuvée de MERIN 2017 Bio € 22

Ried KLAUSEN Pinot Noir 2017 Bio € 24

## SEKT & PRÄDIKATSWEINE

Winzersekt SAZIANI BRUT Rosé € 22

Trockenbeerenauslese 2017 Bio

Ried SAZIANI € 30 0,375 ml

## Erscheinungstermine

1. März

Gebietsweine

1. Mai

Ortsweine, Rotweine  
und Große STK Ried

Online  
bestellen  
-  
neumeister.cc

AT-BIO-402  
ÖSTERREICH LANDWIRTSCHAFT

Bestellungen, Reservierungen und detaillierte Lieferbedingungen unter [www.neumeister.cc](http://www.neumeister.cc).  
Preise in Euro und wenn nicht anders angegeben für 0,75l inkl. Steuern ab Hof.

# TERMINE

5. März

Die Saziani Stub'n und  
Fischküche sind wieder da

6. März

Aschermittwoch Fisch-  
Schmaus in der Saziani  
Stub'n

17. bis 19. März

ProWein Düsseldorf

25. März

JuvaVinum Salzburg

29. März

Trinkreif bittet zu Tisch  
in der Saziani Stub'n

3., 8. und 11. April

Präsentation des  
Steirischen Weins in  
Graz, Wien, Salzburg

13. April

Weinreise Straden

8. Juni

Kellertage Straden

15. Juni

STK Jahrgangspräsentation  
am Weingut H. Sabathi

14. November

STK Raritätenverkostung  
in Wien

# ZITATE

Gault&Millau Guide 2019, 18/20 Punkten, 3 Hauben

»Es ist offensichtlich ein richtiger Kraftort, der auch den Küchenchef beflügelt, denn es erstaunt jedes Mal aufs Neue, wie Harald Irka mit traumwandlerischer Sicherheit seit zehn Jahren kleine Schätze aus der Umgebung einfließen lässt. Es ist ein kleines und gleichzeitig doch ein wirklich großes Restaurant.«

Wirtshausführer 2019

»Harald Irka's Küche hat in Österreich neue Dimensionen erschaffen, mit einer unglaublichen Ruhe und Gelassenheit ist er trotz seiner Jugend von Anfang an ans Werk gegangen. Erdige, echte Geschmäcker, kreativ und originell kombiniert... Zusammen mit dem Weingut und dem Boutiquehotel setzt man neue Maßstäbe in puncto Qualität im Vulkanland. Die Gegend ist sowieso von unglaublicher Schönheit, kein Wunder, dass dort organisch-biologische Weine erster Güte entstehen. Christoph Neumeister hat ein Händchen für Weine mit Tiefe und Individualität, wovon man sich im Schauweinkeller und im Restaurant überzeugen kann.«

Robert Parker's Wine Advocate, Stephan Reinhardt  
Alte Reben Sauvignon Blanc 2015, 96/100 PP

»... this is a highly elegant, finessed, salty and pure terroir wine that reveals great length and complexity. This is a Styrian giant dancing Swan Lake, and it's surely the best wine I have ever tasted from Christoph Neumeister. The 2015 has power, finesse, enormous density, grip and tension, and the structure and persistence is just mind-blowing here.«

Gault&Millau Guide 2019

Sauvignon Blanc Alte Reben 2015, 19/20 Punkte, 4 Trauben

»Christoph Neumeister und sein langjähriges Team bewirtschaften die Rebhänge des Weingutes seit 2013 biologisch. Dies ist, aufgrund der steilen, klein parzellierten Rieden ein enormer Arbeitsaufwand. Dass sich die Mühen aber lohnen, zeigt sich jedes Jahr in der brillanten Weinkollektion.«

Weitere großartige Bewertungen und Beschreibungen finden Sie auf unserer Homepage unter [www.neumeister.cc](http://www.neumeister.cc)



# Saziani

In der Saziani Stub'n gibt es seit dem Herbst 2018 neben der – seit mittlerweile 10 Jahren – bekannt spannenden, raffinierten und wegweisenden Küche von Harald Irka ein zweites Thema welches uns sehr am Herzen liegt: Frischer Fisch aus Triest.

Aus der ehemaligen k. u. k. Hafenstadt erhalten wir mehrmals wöchentlich und auf kurzem Weg frische Fische und Meeresfrüchte, die eine perfekte Symbiose mit den eleganten mineralischen Weinen der Steiermark bilden.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch, ab 5. März 2019 sind wir wieder für Sie da!

Anna und Albert Neumeister, Harald Irka

SAZIANI STUB'N & SCHLAFGUT SAZIANI

8345 Straden 42, Österreich  
Vulkanland Steiermark  
Tel +43 3473 8651, [saziani@neumeister.cc](mailto:saziani@neumeister.cc)  
Ab 5. März, Dienstag bis Freitag Abend  
Samstag Mittag und Abend