

ÖSTERREICHS BESTE WEINGÜTER • VERKOSTET • BEWERTET • EINKAUFSTIPPS

falstaff

WEIN GUIDE

ÖSTERREICH/SÜDTIROL

2018/19

4000 aktuelle Weine
450 Bezugsquellen

★★★★★

WEINGUT NEUMEISTER

BIO

Christoph Neumeister führt in Straden im Vulkanland Steiermark in dritter Generation das Weingut Neumeister. Sein Zugang zum Weinbau und zur Weinbereitung sowie der Anspruch an die Weinqualität sind sehr nuanciert. In einer Zeit, wo sich sehr oft das Lauteste, Größte oder Schrillste in den Vordergrund drängt, verfolgt er bewusst eine langfristige, gesamtethische und aufwendige Arbeitsweise, um elegante, von innerer Ruhe und Komplexität gezeichnete und trotzdem animierende und befriedigend tiefgründige Weine zu keltern. Straden liegt im Vulkanland Steiermark im Südosten von Österreich und ist geprägt von einem illyrisch-pannonischen Mischklima. Dieses schenkt warme Tage und kühle Nächte sowie ausreichend Niederschläge, was wiederum eine lange Vegetationsperiode und späte Lese erlaubt. In dieser herausfordernden klimatischen Umgebung werden 31 Hektar verteilt auf unzählige kleine Weingärten in Steillagen bewirtschaftet.

Die Geologie dieser Weingärten ist geprägt von kalkreichen Sedimentböden aus zwei unterschiedlichen Herkünften: Sandstein und Muschelkalk, entstanden aus einem Wattmeer sowie Sarmatschotter, welcher im Tertiär aus den Alpen kommend hier abgelagert wurde. Viele seiner Rebstöcke haben ein Alter von 40 Jahren und mehr erreicht und sind zum Teil noch Stockkulturen, was eine aufwendige Handarbeit bedeutet. Darüber hinaus werden alle Weingärten seit 2013 organisch-biologisch bewirtschaftet.

Sorgsame Handlese, ausgedehnte Maischestandzeiten, ein schonender und langsamer Ausbau im Keller, spontane Vergärung, lange Hefekontaktzeiten und eine späte Flaschenfüllung resultieren in gut strukturierten und eleganten Weinen mit einem hohen Maß an Komplexität und klarer Herkunft. Die Premiumlagen des Weinguts umfassen Saziani und Moarfeitl



WEINGUT NEUMEISTER

8345 Straden 42
T: +43 (3473) 8308, F: DW -4
weingut@neumeister.cc
www.neumeister.cc

Kellermeister/Kontakt:

Christoph Neumeister

Anbauweise: zertifiziert biologisch

Produktion: 92 % weiß, 7 % rot,
1 % süß, 31 + 4 Hektar

Verkostung: Mo bis Sa 11–18 Uhr

Ab-Hof-Verkauf: Mo bis Sa 11–18 Uhr

Andere Produkte:

Treberbrand, Traubensaft, Verjus,
Essig, Traubenkernöl

Vereinszugehörigkeit:

Steirische Terroir- und Klassikweingüter, Winzer Vulkanland

Messen: ProWein, VieVinum

(G STK) sowie Klausen und Steintal (1 STK). Die Familie betreibt in unmittelbarer Nähe zum Weingut das Restaurant »Saziani Stub'n« und das Boutiquehotel »Schlafgut Saziani«.

(96) Sauvignon Blanc Alte Reben 2015

13,5 Vol.-%, NK, großes Holzfass, €€€€€€ **V**

Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Dunkle Beerenfrucht, frische Wiesenkräuter, feines Cassis, und reife Stachelbeeren, zitroniger Touch, mineralischer Nachhall. Pikant, weißer Pfirsich, feine Extraktsüße, finessenreiche Struktur, schwarze Beeren, feine, seidige Textur, dezente gelbe Frucht, ein Hauch von Extrakt-Honigtouch, salzige Mineralität, delikät, leider nur in sehr limitierter Menge.

95 Sauvignon Blanc

Ried Moarfeitl G STK 2016

13,5 Vol.-%, NK, großes Holzfass, €€€€€€ **B V**

Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Zarte Cassisnuancen, frische Mandarinenzesten, weiße Tropenfrucht, dezente Kräuterwürze, mineralischer Touch, facettenreiche Aromatik. Saftig, straff, feine Fruchtsüße unterlegt, salzige Mineralik, sehr ausgewogen, feine gelbe Aromen im Nachhall, gute Länge, sicheres Entwicklungspotenzial.

(93) Sauvignon Blanc Ried Klausen I STK 2017

13,5 Vol.-%, NK, großes Holzfass, €€€€€€ **B V**

Helles Grüngelb, Silberreflexe. Zarte Kräuterwürze, ein Hauch von Stachelbeeren, Grapefruitzesten, dunkle Mineralität. Straff, feine weiße Frucht, elegant, rassige Säure

restruktur unterlegt, salziger Touch im Abgang, ein fines-senreicher Speisenbegleiter.

91 Sauvignon Blanc Steirische Klassik 2017

12,5 Vol.-%, DV, Stahltank/großes Holzfass, €€€ **B V**
Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Frische Kräuterwürze, ein Hauch von Cassis und Stachelbeeren, zart nach Grapefruitzesten. Saftig, elegant, feine weiße Frucht-nuancen, frisch strukturiert, dunkle Mineralität, Stachel-beeren im Nachhall.

95 Weißburgunder Ried Klausen 1 STK Reserve 2015

14 Vol.-%, NK, 500-l-Fass, €€€€€
Mittleres Gelb, Silberreflexe. Zarte Nuancen von reifer Tropenfrucht, ein Hauch von Quitten, frischer Touch von Kresse, dezent nach Orangenzensten. Stoffig, feine, seidige Textur, zart nach Haselnuss, pikante, integrierte Säure, hochelegant, vielschichtig und lange anhaftend, bereits sehr gut antrinkbar, ein ruhiger, fast zur Kontemplation einladender Stil.

(93) Weißburgunder Ried Klausen 1 STK 2017

13,5 Vol.-%, NK, großes Holzfass/500-l-Fass, €€€ **B**
Helles Grüngelb, Silberreflexe. Zart nach frischer Birne, feine Kräuterwürze unterlegt, Nuancen von Orangenzes-ten, Saftig, elegant, dezente gelbe Apfelfrucht, finessen-reiche Säurestruktur, delikat, Noten von Honigmelone, zit-roniger Touch, mineralischer Nachhall, weißer Pfirsich im Rückgeschmack.

90 Weißburgunder Steirische Klassik 2017

12 Vol.-%, DV, Stahltank/großes Holzfass, €€€ **V**
Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Zart blättrig, ein Hauch von Birnen, etwas Mango unterlegt, nussiger Touch, et- was Orangenzensten. Mittlerer Körper, weiße Apfelfrucht, feiner Säurebogen, zitronig, ein unkomplizierter Speisen- begleiter mit Entwicklungspotenzial.

94 Grauburgunder Ried Saziani G STK 2016

13,5 Vol.-%, NK, großes Holzfass/500-l-Fass, €€€€€ **B V**
Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Feine gelbe Mangof- rucht, ein Hauch von Birne, zarter Bananentouch, zarte Kräuterwürze, ein dezenter Hauch von Karamell. Stof- fig, elegante Textur, feine Fruchtsüße, lebendige Säure- struktur, salziger Nachhall, sehr gute Länge, zartes Nougat und etwas Meersalz im Finish, sicheres Reifepo- tenzial.

91 Grauburgunder Steirische Klassik 2017

13 Vol.-%, DV, Stahltank/großes Holzfass, €€€ **B V**
Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Zarte Nuancen von frischer Birne, ein Hauch von Walnuss, dezent nach frischen Orangenzensten. Komplex, saftig, weiße Tro-

penfrucht, finessenreiche Struktur, zitronig, bleibt gut haften, mineralisch, mit gutem Entwicklungspotenzial versehen.

(93) Roter Traminer Ried Steintal 1 STK 2017

13,5 Vol.-%, NK, großes Holzfass, €€€€€ **B**
Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Feine Nuancen von Ro- senblättern, gelbe Tropenfrucht, zart nach Eibisch, ein Hauch von dunkler Mineralität. Samtig, feine gelbe Frucht, zart nach Marille, feine Säurestruktur, frisch und anhaftend, sicheres Reifepotenzial.

(92) Gelber Muskateller Ried Silberberg 2017

12,5 Vol.-%, NK, großes Holzfass, €€€€ **B**
Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Zart rauchig, zarte Mus- katnuss, feiner gelber Pfirsich, kandierte Orangenzensten, Holunderblüten. Saftig, weiße Apfelfrucht, elegant und salzig und frisch, zitroniger Nachhall, bleibt haften.

90 Gelber Muskateller Steirische Klassik 2017

11,5 Vol.-%, DV, Stahltank/großes Holzfass, €€€
Helles Gelbgrün. Silberreflexe. Zart rauchig unterlegte gelbe Frucht-nuancen, feine Muskatnuss, Noten von Oran- genblüten. Straff, engmaschig, weißer Apfel, lebendig strukturiert, Limetten im Abgang, zitroniger Touch im Rückgeschmack.

91 Morillon Steirische Klassik 2017

12,5 Vol.-%, DV, Stahltank/großes Holzfass, €€€
Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Frischer Golden-Deli- cious-Apfel, ein Hauch von Honigmelone, zarte Wiesen- kräuter im Hintergrund. Saftig, elegant, weißer Apfel, fri- sche Säurestruktur, Limetten im Abgang, ein frischer Speisenbegleiter.

89 Gemischter Satz 2017

12 Vol.-%, DV, Stahltank, €€

➤ WEITERE GENUSSANGEBOTE

RESTAURANT:
März bis Dezember, Di bis Sa abends, Sa mittags
ÜBERNACHTUNG: Information siehe Homepage