

falstaff

WEIN GUIDE

ÖSTERREICH/SÜDTIROL

2019/20

Österreichs und Südtirols beste Weingüter
4000 aktuelle Weine verkostet · bewertet · beschrieben
Einkaufstipps · Bezugsquellen · Weingasthöfe



WEINGUT NEUMEISTER

BIO

Christoph Neumeister führt in Straden das Weingut Neumeister in dritter Generation. 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, gesamtheitliche 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 von durchschnittlich 900 Millimetern pro Jahr, 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, der im Tertiär aus den Alpen kommend hier abgelagert wurde. Viele dieser Weingärten haben ein Alter von 40 Jahren und mehr erreicht und sind zum Teil noch Stockkulturen, was in eine aufwendige Handarbeit mündet. Darüber hinaus werden alle Weingärten seit 2013 organisch-biologisch bewirtschaftet. Das Resultat von sorgsamer Handlese, ausgedehnten Maischestandzeiten, einem schonenden und langsamen Ausbau im Keller, spontaner Vergärung, langen Hefekontaktzeiten und einer späten Flaschenfüllung sind gut strukturierte und elegante Weine mit einem hohen Maß an Kom-

plexität und klarer Herkunft. Die Premium-Rieden des Weinguts umfassen Saziani und Moarfeitl (GSTK) sowie Klausen und Steintal (1STK). Die Familie betreibt in unmittelbarer Nähe zum Weingut das Restaurant »Saziani Stub'n« und das Boutiquehotel »Schlafgut Saziani«. Christoph Neumeister wurde im Juni 2019 in der Wiener Hofburg der Titel »Falstaff-Winzer des Jahres« verliehen.

94 Sauvignon Blanc * Ried Klausen 1 STK 2018

13 Vol.-%, NK, großes Holzfass, €€€€€ **B V**
Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Frische Wiesenkräuter, reife Stachelbeeren, weiße Tropenfrucht, ein Hauch von Mandarinenzesten, dunkle Mineralität unterlegt. Straff, engmaschig, feine Pfirsichfrucht, angenehme Säurestruk-



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

Vereinszugehörigkeit:

Steirische Terroir- und
Klassikweingüter

Winzer Vulkanland

Messen: ProWein, VieVinum

tur, extraktsüße Frucht im Abgang, salzig und anhaftend, sicheres Entwicklungspotenzial.

92 Sauvignon Blanc * Straden 2018

12,5 Vol.-%, DV, Stahltank/großes Holzfass, €€€ € B V
Helles Grüngelb. Feine Kräuterwürze, feine Nuancen von reifen Stachelbeeren, zart nach Pfirsich, ein Hauch von Blütenhonig. Mittlere Komplexität, dezenter weißer Apfel, mineralisch, feine zitronige Nuancen im Rückgeschmack, harmonisch, ein facettenreicher Speisenbegleiter.

96 Sauvignon Blanc Ried Moarfeitl G STK 2017

13,5 Vol.-%, NK, großes Holzfass, €€€€€ € B V
Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Feine Nuancen von Stachelbeeren und Guaven, zarte Kräuterwürze, ein Hauch von Cassis, kühle Stilistik. Saftig, elegant, feine gelbe Frucht, dunkle Würze, fest geknüpft, feiner Säurebogen, zitronig, stoffig im Abgang, feine saline Nuancen im Nachhall, großes Reifepotenzial.

93 Morillon * Straden 2018

12,5 Vol.-%, DV, Stahltank/großes Holzfass, €€€ € B
Helles Grüngelb, Silberreflexe. Zart nach feiner gelber Apfelfrucht, ein Hauch von Marille, frische Orangenzesten, mineralischer Touch. Straff, engmaschig, weißer Apfel, sehr präzise, fast kreidig wirkende Mineralität, feiner zitroniger Touch, sehr gute Länge, finessenreich und anhaltend, toller Speisenbegleiter.

96 Morillon Ried Moarfeitl G STK 2017

13,5 Vol.-%, NK, gr. Holzfass/500-l-Fass, €€€€€ € B V
Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Zarte Holzwürze, einladende gelbe Frucht nuancen, ein Hauch von Feigen, dezente Kräuterwürze, ein Hauch von kandierten Orangenzesten. Stoffig, sehr elegant, engmaschig und mit feiner Extraktsüße ausgestattet, wirkt bei aller Komplexität sehr leichtfüßig, bleibt haften, noch sehr unterentwickelt, saftiges Finale, großes Reifepotenzial.

93 Grauburgunder * Straden 2018

13 Vol.-%, DV, Stahltank/großes Holzfass, €€€ € B V
Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Zart nach kandierten Orangenzesten, ein Hauch von Ananas, feine Mineralität, dunkle Würze, dezente Kräuterwürze. Feine Fruchtsüße, dezente Birnenfrucht und Säurestruktur, salzig-mineralisch, frischer Nachhall, gutes Reifepotenzial.

95 Grauburgunder Ried Saziani G STK 2017

13,5 Vol.-%, NK, gr. Holzfass/500-l-Fass, €€€€€ € B V
Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Feine reife Birnenfrucht, ein Hauch von Apfel und Feige, feine Mineralität, facettenreiches Bukett. Stoffig, elegant, feine Fruchtsüße, saftig und seidig, angenehme Säurestruktur, dezentes Nougat im Ab-

gang, sehr gute Länge, große Harmonie, tolles Entwicklungspotenzial.

93 Roter Traminer * Ried Steintal 1 STK 2018

13,5 Vol.-%, NK, großes Holzfass, 1, €€€€€ € B V
Helles Grüngelb, Silberreflexe. Feine Nuancen von Rosenblätter, weiße Tropenfrucht, ein Hauch von Litschi, ein Hauch von Marsh Mellows. Saftig, feine weiße Birnenfrucht, frisch strukturiert, mineralisch-salziger Nachhall, bleibt gut haften, zarte Fruchtsüße im Rückgeschmack.

93 Weißburgunder * Ried Klausen 1 STK 2018

13 Vol.-%, NK, großes Holzfass/500-l-Fass, €€€€€ € B V
Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Zart kräuterwürzig unterlegte gelbe Tropenfrucht, ein Hauch von Ananas, ein Hauch von frische Orangenzesten, mineralischer Touch. Komplex, engmaschig, feine Apfelnote, gut integrierte Säurestruktur, feine Extraktsüße mim Abgang, gute Länge, sicheres Reifepotenzial.

92 Weißburgunder * 2018

12,5 Vol.-%, DV, Stahltank/großes Holzfass, €€€ € B V
Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Zart nach Nüssen, feine Kräuterwürze, ein Hauch von Birne und Limette, tabakige Nuancen. Mittlere Komplexität, feine gelbe Frucht, integrierte Säurestruktur, feiner Blütenhonig im Nachhall, ein harmonischer Speisenbegleiter.

92 Gelber Muskateller * 2018

11,5 Vol.-%, DV, Stahltank, trocken, €€€ € B
Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Zart floral, weiße Tropenfrucht, ein Hauch von Muskat und Limetten, attraktives Bukett. Saftig, feine Fruchtsüße, lebendig, salzig und gut anhaftend, zitroniger Touch im Nachhall.

91 Welschriesling * 2018

11,5 Vol.-%, DV, Stahltank, €€ € B V
Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Feine Orangenzesten, ein Hauch von Honigmelone und Birne, zarte tabakige Nuancen. Saftig, elegant, feine weiße Apfelfrucht, feine salzige Note, ausgewogen und gut anhaftend, zitroniger Touch im Nachhall.

91 Gemischter Satz 2018

12 Vol.-%, DV, Stahltank/großes Holzfass, €€ € B V
Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Mit zarter Kräuterwürze unterlegte feine gelbe Frucht nuancen, Orangenzesten, mineralischer Touch. Saftig, elegant, feine Pfirsichnuancen, angenehme Säurestruktur, mineralisch und anhaftend, vielseitig einsetzbar.

92 Cuvée De Merin 2017 ME/ZW13,5 Vol.-%, NK, kleines Holzfass, €€€€€ **B V**

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Reife Kirschen, ein Hauch von Zwetschken, kandierte Orangenzesten, feine Kräuterwürze. Stoffig, elegant, dezente Extraktsüße, mineralisch, salzige Frische, trinkfreudiger, kühler Stil.

91 Pinot Noir Ried Klausen 201713,5 Vol.-%, NK, 500-l-Fass/kl. Holzfass, €€€€€ **B V**

Kräftiges Karmingranat, Ockerreflexe, breite Randaufhellung.

Saftig, reife Kirschfrucht, rotbeerige Nuancen, tabakiger Touch. Komplex, schwarze Kirschen, straffe Tannine, dunkle mineralische Noten, ein feinwürziger Speisenbegleiter.

➤ WEITERE GENUSSANGEBOTE

ANDERE PRODUKTE: Essig, Traubensaft,

Traubenkernöl, Trebernbrand, Verjus

VERKOSTUNG/AB-HOF-VERKAUF: Mär. bis Dez.

Mo bis Sa 11–18 Uhr

RESTAURANT: Di bis Sa abends, Sa mittags

ÜBERNACHTUNG: Information siehe Homepage