

WEINGUT  
NEUMEISTER

„Vielschichtige, dunkelwürzige Nase nach  
Johannisbeere, Petersilie, roter Paprika,  
Kümmel und Weihrauch; Pfeffrig – würziger  
Körper mit Kresse, Fenchelsamen,  
Kreuzkümmel, Mispeln und Meersalz;  
tiefgreifender, strukturierter, langer Abgang.“

Ried MOARFEITL  
Sauvignon Blanc GSTK 2017

Moarfeitl ist der älteste in Familienbesitz  
befindliche **Weingarten** und befindet sich auf  
einem Hochplateau oberhalb der Ried  
Augenweide. Die Reben wurden 1990 neu  
ausgepflanzt.

**Böden:** Kalkhaltiger, sandiger und lehmiger  
Schluff (Silt), auf kalkhaltigen Sedimenten  
(Sarmatschotter).

**Ernte** am 29. September 2017  
Maischestandzeit bis zu 36 Stunden, spontane  
Vergärung in großen Eichenfässern (500 bis  
2.000 Liter). 18 Monate auf der Feinhefe in den  
Fässern.

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

**Erhältlich** ab Mai 2019  
**Trinkreif** von 2020 bis 2030+

**Passend** zu kräftigen Vorspeisen, Fisch und  
Meerestieren, Gemüse und Pilzen.  
In der **Saziani Stub'n** zu Saibling mit  
Kerbelwurz, Spitzpaprika und rote Zwiebel.

6x 0,75l, 3x 1,5l, 1x3,0l, Naturkork  
EAN Flasche 9120013395991  
EAN Karton 9120013394130



AT-BIO-402  
Landwirtschaft Österreich

*Handwerk und Weinqualität*

*Herkunftsgarantie 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 kontrolliert 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.*