

# NEUMEISTER

„Dunkelwürzige, vielschichtige und rauchige  
Nase nach Szechuan Pfeffer, roter Ribisel,  
Oliven und Anis; Tiefgründiger, stoffiger  
Gaumen mit Koriandersamen, Paspierre,  
Hagebutte und Salzkapern. Langer, druckvoller  
und saliner Abgang.“

## Ried KLAUSEN 1STK 2019

SAUVIGNON BLANC – Vulkanland Steiermark <sup>DAC</sup>

Die Reben für den Sauvignon Blanc stehen auf der sehr steilen (bis zu 65%) Ried Klausen, die ein geschwungenes L formt und gegen Ost-Südost blickt. Die Reben sind zwischen 12 und 25 Jahre alt.

**Böden:** Zum Teil stark kalkhaltige Sedimentböden aus feinen Tertiärsedimenten. Karger Boden, Sandstein, Muschelkalk.

**Ernte** am 30. September 2019  
Maischestandzeit 18 Stunden,  
spontane Vergärung in großen, alten  
Eichenholzfässern (2.000 Liter), 18 Monate  
Reifung auf der Hefe.

13,0 %vol Alkohol  
5,9 g/l Säure  
1,0 g/l Restzucker, trocken

**Erhältlich** ab September 2021  
**Trinkreif** von 2021 bis 2031

**Passend** zu kräftigen Vorspeisen, Fisch und Meerestieren, Gemüse und Pilzen.  
In der **Saziani Stub'n** zu Rinderhack mit Kirsche und Fenchelpollen.

6x 0,75l, 3x 1,5l, 1x 3,0l, Naturkork  
EAN Flasche 9120013396400  
EAN Karton 9120013394475

AT-BIO-402  
Landwirtschaft Österreich



### 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 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 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.