

W E I N G U T
N E U M E I S T E R

„Würzig, rauchige Nase; rote
Johannisbeeren, Verbene und Kümmel;
etwas Fenchel und Weihrauch. Stoffiger
Körper; reifer Fruchtschmelz, Lakritze,
Szechuan-Pfeffer, Kresse und Fleur de Sel;
vielschichtiger, lang anhaltender Abgang.“

MOARFEITL Sauvignon Blanc 2013 Große STK Lage

Moarfeitl ist der älteste in Familienbesitz
befindliche **Weingarten** und befindet sich auf
einem Hochplateau oberhalb der Lage
Augenweide. Die Weine bestechen durch ihre
Komplexität, Tiefgründigkeit und Mineralität,
sind nie vordergründig und benötigen oft Jahre
bis sie sich erschließen.
Die Reben wurden 1990 neu ausgepflanzt.

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

Maischestandzeit von 36 Stunden, spontane
Vergärung in großen Eichenfässern (2.100 und
1.000 Liter). 18 Monate auf der Feinhefe in den
Fässern.

19,5° KMW, 97,0° Oechsle,
13,5 %vol Alkohol,
5,7 g/l Säure,
1,8 g/l Restzucker, trocken

Ernte am 14. Oktober 2013
Erhältlich ab Mai 2015
Trinkreif von 2015 bis 2027

Passend zu kräftigen Vorspeisen, Fisch und
Meerestieren, Gemüse und Pilzen.
In der Saziani Stub'n zu Waller mit
Brunnenkresse, Junglauch und Trüffel.

6x 0,75l, 3x 1,5l, 1x3,0l, Naturkork
EAN Flasche 912001339536 6
EAN Karton 912001339355 3

Handwerk und Weinqualität Herkunftsgarantie Steiermark

*Wir garantieren die steirische Herkunft unserer Weine
und vinifizieren in unserem Keller ausschließlich
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 nachhaltiger 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
sind wir in Umstellung auf kontrolliert biologisch-
organische Bewirtschaftung.*

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.*