

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

„Elegante Würze, reife Zitrusfrüchte und
Orangenblüten; Erdnuss und Piment;
etwas Kreuzkümmel und schwarze Nüsse.
Straffer Körper; Steinobst, wilder Pfeffer
und Makadamia; druckvolles und lang
anhaltendes Finish.“

MOARFEITL Morillon 2012
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 24 Stunden, spontane
Vergärung in kleinen Eichenfässern (300 bis
600 Liter). Anschließend Reife auf der Feinhefe
in großen gebrauchten Holzfässern.

19,5° KMW, 97,0° Oechsle,
13,5 %vol Alkohol,
5,8 g/l Säure,
1,2 g/l Restzucker

Ernte am 26. September 2012

Erhältlich ab Mai 2014

Trinkreif von 2014 bis 2028

Passend zu hellem und dunklem Fleisch mit
mittelkräftigen Saucen, Wildgeflügel und
gebratenem und gegrilltem Fisch.
In der Saziani Stub'n zu Taube mit Walnuss,
Topinambur und Zuckerrohr.

6x 0,75l, 3x 1,5l, 1x3,0l, Naturkork
EAN Flasche 912001339519 9
EAN Karton 912001339339 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.*