

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

„Tiefwürzige Nase mit Kardamom, Piment und Lorbeer, dazu Hauszwetschke und Hagebutten. Am Gaumen Wacholder, dunkle Waldbeeren, etwas Tabak und schwarzer Tee; feines Tannin, eleganter Abgang.“

## KLAUSEN Pinot Noir 2012

Die Reben für den Pinot Noir stehen auf der sehr steilen (bis zu 65%) **Lage** Klausen, die ein geschwungenes L formt und gegen Süd-Südost blickt.

Zum teil stark kalkhaltige Sediment**böden** aus feinen Tertiärsedimenten, karger Boden, Sandstein.

Spontane Vergärung und Maischestandzeit 24 Tage, biologischer Säureabbau, Reifung erfolgt 18 Monate in gebrauchten Burgunder- und 300l Fässern.

19,5° KMW, 97,0° Oechsle,  
13,5 %vol Alkohol,  
4,9 g/l Säure,  
1,1 g/l Restzucker

**Ernte** am 23. September 2012

**Erhältlich** ab Mai 2014

**Trinkreif** von 2014 bis 2024

**Passend** zu Gemüse wie zB. Artischocken und Pilze, kräftiger Fisch, Geflügel, Kalb, Wild, Lamm, Rind und Schwein.

In der Saziani Stub'n zu Milchkalb mit Liebstöckel, Milch und Brunnenkresse.

6x 0,75l, 3x 1,5l, 1x 3,0l, Naturkork  
EAN Flasche 912001339522 9  
EAN Karton 912001339342 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 nützlichsschonende 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.*