

## Weingut Neumeister, Straden

Die wahrscheinlich trinkfreudigste Serie der Steiermark stammt aus dem Hause Neumeister. Blitzsauber, animierend und pikant die sortentypischen Klassik-Weine, nobel und finessenreich die Lagenweine, die nie „abgehoben“ wirken, sondern bei jedem Schluck schon Freude auf den nächsten erzeugen. Schade, dass diese Kreszenzen viel zu schnell ausverkauft sind – aber dafür gibt es ja Gastronomie und Wiederverkäufer!

### PussPuss 2006 Steirische Klassik 87

Gemischter Satz (Riesling, Welschriesling, Sämling, Weißburgunder, Morillon, Gelber Muskateller, Grauburgunder, Sauvignon Blanc, Müller-Thurgau, Traminer)

12 Alk/4,2 Rz/6,2 Sre/7,40 Euro/Kunststoffstopfen

Helles, jugendliches, zartes Gelb mit Grünreflexen; feinzisierte Duftnoten mit etwas Kräuterwürze, vegetabilen Anklängen und einem Touch Frucht (Apfel und Zitrus); saftig-steirischer Einstieg am Gaumen, animierende Fruchtsäure und dezente Fruchtsüße, die Säure ist reif und doch pikant, eleganter Biss, kerniges Finish, leicht und beschwingt im gesamten Verlauf.

### Gelber Muskateller 2006 Steirische Klassik 89

11,5 Alk/3,8 Rz/6,9 Sre/7,90 Euro/Kunststoffstopfen

Jugendliches, reduktives, etwas blasses Farbbild; feines Muskatparfüm, Blütenaromen mit Kräuteruntermalung, sortentypisches Versprechen; saftiger Einstieg am Gaumen, beschwingt und herzhaft, mit trockener Eleganz und feiner Fruchtsüße, wieder von sortentypischem Aroma inspiriert, leichtgewichtig bis zum finessenreichen Finish, der ideale Aperitif.

### Welschriesling 2006 Steirische Klassik 88

11,5 Alk/2 Rz/6,5 Sre/6 Euro/Kunststoffstopfen

Helles Gelb mit Grünreflexen, jugendliches Farbbild; sortentypisches Duftversprechen; frisch-saftig-steirisch, grüner Apfel und etwas Zitrus; am Gaumen von markanter Säurestruktur belebt, finessenreiche, trockene Art, dennoch etwas extraktsüß, saubere Frucht mit zarter Würze, anregender Sommer- und Terrassenwein, perfektes Animationspaket.

### Weißburgunder 2006 Steirische Klassik 89

12,5 Alk/3,1/6,4 Sre/7,30 Euro/Kunststoffstopfen

Helles, jugendliches Farbbild; klassisch im Bukett, steirisch-sortentypisch, grüner und gelber Apfel im gesamten Verlauf, etwas Quitte und Birne, grüne Nüsse, feine Würze, zarte

Vegetabilität; am Gaumen saftig und pikant, extraktsüß untermalt, blitzsaubere Art mit angenehmer Kernobstfrucht, animierendes Mittelgewicht, Säure und Reife in spannendem Spiel, jahrgangstypisch.

### Weißburgunder 2006 Klausen 86-?

13,5 Alk/3,6 Rz/6,3 Sre/13 Euro/Fassprobe

Trüb (noch auf der Feinhefe); im Duft Blütenaromen, vegetabil ergänzt und röstig bereichert, vielschichtige Würze, angenehm trocken, etwas Restfrucht, wieder würzig, grüne Nüsse und reife Walnüsse, heller Toast, angenehme Wärme, am Weg, die Ehe zu vollziehen.

### Grauburgunder 2006 Steirische Klassik 90

13 Alk/3,7 Rz/5,8 Sre/9,20 Euro/Naturkork

Helles, jugendlich-reduktives Farbbild; in der Nase sehr feine Frucht, die in Trockenfrucht übergleitet, gelber Apfel, etwas Bratapfel, reife Honigmelone, etwas Quitte, elegante Textur kündigt sich an; am Gaumen extraktsüß, von viel Pikanz mit finessenreicher Fruchtsäure aufgewertet, dadurch viel Trinkvergnügen, wieder Trockenfruchtaromen, reif, saftig und pikant bis zum Abgang, blitzsauber und animierend.

### Grauburgunder 2005 Saziani 90+

14 Alk/3,8 Rz/5,3 Sre/17 Euro/Naturkork

Intensives, dunkel leuchtendes Goldgelb; Rosinen- und Honigtöne, röstig unterlegt, sauberes Toasting, geriebene Nüsse und Trockenfruchtvelfalt, frisch geöffnet noch etwas verhalten; am Gaumen mächtig-feuriger Einsatz, sehr geradlinig, nach einem Trockenfrucht-Würze-Anteil kommt immer mehr Toasting zum Vorschein, Vanille und Kokos, etwas Rum, aber die Trockenfrucht kann nicht ganz verdeckt werden.

### Nachverkostung 91+

Wie erwartet, mit Luft vollkommen aufgegangen, süß-röstige Vielfalt, Holz und Trockenfrucht in perfekter Symbiose, extraktsüß, wohlrig und kraftvoll, dennoch ist ein klein wenig von der Geradlinigkeit geblieben, die er gleich nach dem Öffnen zeigte.

### Morillon 2006 Steirische Klassik 88

12,5 Alk/3,1 Rz/6,8 Sre/9 Euro/Kunststoffstopfen

Angenehme Frucht im Duft, Kernobstvielfalt, grüner und gelber Apfel mit nussigen Anteilen, feine Würze; saftig am Gaumen, reife, doch burschikose Säure schafft Trinkvergnügen, zeigt dahinter genügend Eleganz und Reife, angenehmes Frucht-Würze-Verhältnis, animierendes Finish.

### Morillon 2005 Moarfeitl 92-?

13,5 Alk/3 Rz/5,1 Sre/17 Euro/Naturkork

Strahlendes Strohgelb mit Goldschimmer; in der Nase wunderschöne, toastige Fülle, unterlegt mit Rumnoten, Kokosraspel und Vanille, süß-aromatisches Versprechen, mit Luft kommt zum intensiven, röstig-toastigen Eindruck immer mehr Trockenfruchtaroma; am Gaumen extraktsüße Fülle, Holz und Wein sind am Weg zur Vereinigung, zunächst ist die Trockenfruchtaromatik im Vordergrund, letztendlich bestimmt das süß-röstige Toasting den Abgang, in jeder Phase extraktsüß und füllig, aber nie einseitig, große Klasse, tolle Ressourcen.

**Sauvignon Blanc 2006  
Steirische Klassik****90+**

12 Alk/3,8 Rz/6,9 Sre/9,80 Euro/Naturkork

Strahlendes Strohgold mit Gelb; wunderschönes Duftversprechen mit intensiven Stachelbeer-Johannisbeer-Noten und exotischen Früchten, ein ganzer Obstkorb öffnet sich, saftige Animation kündigt sich an; Bestätigung am Gaumen: saftig, fruchtig, pikant und animierend, vielschichtige Frucht, von finessenreicher Säure vorangetrieben, keine grün-schotig-vegetabilen Akzente, voll auf der fruchtigen Seite, ein echtes Animationspaket, dem die Leichtigkeit des Alkohols nicht anzumerken ist, ein Parade-Sauvignon.

nine, ein Hauch Burgund schwingt mit, eleganter Schmelz, mittlere Maschenstruktur, Schokolade und Kakao im Finish, attraktiv für den Jahrgang.

**Sauvignon Blanc 2006 Moarfeil****90-?**

13,5 Alk/3,8 Rz/6,4 Sre/20 Euro/Naturkork/Fassprobe

Hefetrüb; feiner Duftmix aus vegetabilen Effekten, etwas Frucht (Stachelbeeren, weiße Johannisbeeren, Kiwis, Melonen) und dezenter Würze, Sortentypizität in eleganter Form; am Gaumen saftig-knackiger Einstieg, Reife mit viel Pikanz angereichert, dadurch animierend und aktiv, wunderschöne Fruchtsäure, abermals Frucht, Würze und Vegetabilität finessenreich im Aromabild vereinigt, nobel und sophisticated im Abgang, ein Hauch von cremiger Biskuitnote im Nachhall.

**Sauvignon Blanc 2006 Klausen****91**

13 Alk/3,1 Rz/6,7 Sre/14,50 Euro

Leuchtendes Gelb mit zartem Grünschimmer und Goldreflexen; wunderschöne Frucht im Duft, Stachelbeeren und weiße Johannisbeeren, dazu viel Exotik, Kiwi und Honigmelone, nur ganz zart vegetabile Unterstützung; am Gaumen süßsaurer Einstieg, saftig und pikant, frisch und finessenreich, für einen Lagenwein viel Esprit mit aktiver Fruchtsäure, Süße in Form von Extrakt- und zarter Restsüße bietet einen perfekten Gegenpart, herzhaft-animierendes Trinkvergnügen auf tollem Niveau.

**Mit Luft**

Legt an Eleganz zu, hat die Größe eines Lagenweines und die Trinkfreudigkeit einer Steirischen Klassik.

**Pinot Noir 2005****83**

13 Alk/1,1 Rz/4,9 Sre/15 Euro/Naturkork

Helles bis mittleres, klassisches Rubin mit Granatschimmer; Kräuter, Röstaromen, etwas Beerenfrucht, Marzipan, scharf-tige Aspekte im Bukett; am Gaumen etwas Fruchtjoghurt (malolaktische Reste), röstig-elegante Herbe, mittlere Dichte, ganz zarte Tannine, Bitterschokolade im Abgang.

**Nachverkostung (viele Tage nach dem Öffnen) 88+**

Legt deutlich zu, bestechend in der Sortentypizität, klassisch-morbid mit überreifen Beeren und vielen Kräutern, etwas Thymian.

**Cuvée de Merin 2005****87**

70 % Zweigelt, 20 % Merlot, 10 % Cabernet Sauvignon

13 Alk/1,3 Rz/5,2 Sre/15 Euro/Naturkork

Jugendliches Purpurrubin mit violetter Schimmer im Randbereich; süße Nase mit Pralinen (Casali), Punsch (Glühweingewürze) und Beerenkoch, etwas morbide Anklänge, röstige Ergänzung; am Gaumen ebenfalls angenehm süß-röstig-toastig, feinzeiseliertes Holz, dezente, reife Tan-