OÖNachrichten

Christoph Neumeister produziert den Wein des Jahres

Von Hans Stoll 16. Dezember 2020 20:53 Uhr

Bio Winzer Christoph Neumeister überzeugt mit klarem Konzept.

Foto: Weingut Neumeister, Straden

Sauvignon Blanc – Alte Reben

Straden liegt in der südöstlichsten Ecke unseres Landes und ist geprägt von einem Mischklima, welches wir Fachleute als Illyrisch (vom Süden kommend) und Pannonisch (von der ungarischen Tiefebene stammend) bezeichnen.

Warme Tage und kühle Nächte sind genau jener Mix, den die aromatischen Sorten wie Gelber Muskateller und vor allem auch Sauvignon Blanc lieben. Winzer Christoph Neumeister bewirtschaftet hier 30 Ha Weingärten die als Untergrund zu einem großen Teil aus Kalk- und Sandstein bestehen.

Verteilt auf viele kleine Weingärten in Steillagen gehört es zur Philosophie des erfolgreichen Bio Winzers nicht um Größe, Menge, oder Lautstärke zu buhlen. Ruhe, Kraft und Komplexität in den aufwändigen Produktionsprozess zu bringen, steht im Vordergrund, um sich dafür am Ende über tiefgründige Weine mit Eleganz und Herkunftsstruktur erfreuen zu können. OÖN Leser konnten sich von dieser Strategie bei der diesjährigen Wein Show in Sierning überzeugen, bei welcher die Expertenwertung klar an das siegreiche Haus Neumeister ging.

Sein preisgekrönter Sauvignon Blanc des Jahrgangs 2017 stammt aus den besten Lagen des Betriebes (Klausen und Buchberg) und die Rebstöcke sind Großteils älter als 60 Jahre. Niedriger Ertrag mit kleinen Beeren, die mit hoher Extrakt- und Säurestruktur ausgestattet sind, ergeben einen hochkomplexen und eleganten Wein, der erst nach 3 Jahren Reife in Eichenfässern auf dem Markt kommt. Die Verkoster des GaultMillau Magazin waren von diesem Unikat mehr als begeistert und setzten diesen Flaggschiff-Wein in ihrem Wine Guide 2021 auf Platz 1. Dazu gratuliert man gerne!