Christoph Neumeister: „Der behutsame Umgang mit Landschaft und Natur ist selbstverständlich."
Bild: SW/PRIVAT

Weingut Neumeister

Saziani, Moarfeitl, Steintal und Klausen – allesamt Lagen, welche die Herzen der Freunde steirischer Weine höher schlagen lassen. Das Weingut Neumeister besitzt Flächen in den begehrten Rieden um Straden. Insgesamt werden 28 Hektar bewirtschaftet. Der behutsame Umgang mit der Natur prägt die Arbeit auf den Rebflächen, auf denen weder Kunstdünger noch Herbizide zum Einsatz kommen. Die Schädlingsbekämpfung erfolgt ausschließlich über naturnahe Maßnahmen. Die händische Durchführung aller am Stock zu tätigenden Arbeiten gilt als selbstverständlich. Im Keller werden die Gesetze der Schwerkraft genutzt, womit die schonendste Art der Traubenverarbeitung gewährleistet werden kann. Vor dem Pressen wird bei allen Sorten eine Maischestandzeit durchgeführt, um noch mehr Inhaltsstoffe aus dem Traubenmaterial auszulaugen. Diese Maßnahme, zusammen mit einem schonenden, der jeweiligen Sorte angepassten Ausbau und intensiver Hefekontaktzeit ergibt die für Neumeister typischen Weine.

Informationen: Weingut Neumeister, 8345 Straden 42
☎ 0 34 73/83 08, Fax: DW 4
Internet: www.neumeister.cc
In Salzburg sind ausgewählte Neumeister-Weine bei Rieger Weine, Wein & Co. sowie Döllerer (Kuchl) erhältlich. Die angegebenen Preise beziehen sich auf den Ab-Hof-Verkauf.

Bewertung in den Kostnotizen: von 1 (ausgezeichnet) bis 5 (ungenügend).

Die Weine

GEMISCHTER SATZ (2011): klare Frucht in der Nase, am Gaumen grüne Äpfel, Wiesenkräuter & Zitrusfrüchte, mineralische Note, erfrischend unkompliziert.
Punkte: 2,2 **Preis: 7,50 €**

GELBER MUSKATELLER Steirische Klassik (2011): floraler Duft, von Hollerblüten, Muskatnuss & exotischen Früchten geprägtes Aroma, pikant, klare Sortentypizität.
Punkte: 2,1 **Preis: 9,70 €**

SAUVIGNON BLANC Steirische Klassik (2011): opulent fruchtiger Duft, dicht, facettenreiches Fruchtspektrum mit Stachelbeer-, Paprika- & Mangonoten, feine Extrakte, lang.
Punkte: 1,6 **Preis: 11,50 €**

WEISSBURGUNDER Klausen (2011): nuanciert fruchtiger Duft, saftige Textur, vielschichtiges Fruchtspiel mit Birnen-, Orangen- & Maracujanoten, cremig, gute Balance, reif.
Punkte: 1,8 **Preis: 16 €**

GRAUBURGUNDER Saziani (2010): gelbe Früchte in der Nase, muskulöse Textur, am Gaumen Steinobst, Vanille & tropische Früchte, prägnante Holznote, internationale Stilistik, lang.
Punkte: 2,4 **Preis: 25 €**

ROTER TRAMINER Steintal (2011): florale Nase, cremige Textur, von Rosenblüten, Honigmelonen & vollreifen Marillen getragenes Aroma, extraktreich, sortentypisch, pikant.
Punkte: 1,4 **Preis: 15 €**