Christoph Neumeister: „Jede Sorte wird ihren Bedürfnissen entsprechend individuell behandelt."

BILD: PRIVAT

Weingut Neumeister

Saziani, Moarfeitl, Steintal und Klausen – allesamt Lagen, welche die Herzen der Freunde steirischer Weine höherschlagen 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 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. Ohne Pumpen oder andere Beförderungsmittel rutschen die Trauben von einem Stock in den nächsten.

Informationen: Weingut Neumeister, 8345 Straden 42
Netz: 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: von 1 (ausgezeichnet) bis 5 (ungenügend).

Die Weine

GELBER MUSKATELLER (2013): floraler Duft, animierend, vitale Säure, von Hollerblüten & Muskatnuss geprägtes Aroma, fruchtige Frische, klare Sortentypizität.
Note: 1,8 **Preis: 10 €**

SAUVIGNON BLANC (2013): Zitrus in der Nase, am Gaumen grüne Äpfel, Wiesenkräuter & Stachelbeeren, klassisch steirische Textur.
Note: 2,2 **Preis: 11,50 €**

GEMISCHTER SATZ (2013): fruchtbetonter Duft, resche Textur, vielschichtiges Fruchtspiel mit Apfel-, Grapefruit- & Kräuteraromen, schöne Säure, erfrischend unkompliziert.
Note: 2,0 **Preis: 7,50 €**

WEISSBURGUNDER Klausen (2012): gelbe Früchte in der Nase, elegante Textur, von Steinobst & Birnen getragenes Aroma, harmonisch.
Note: 1,6 **Preis: 16 €**

GRAUBURGUNDER Saziani (2012): kraftvoll, am Gaumen Marille, Vanille & Tropenfrucht, markante Holznote, feiner Schmelz, lang.
Note: 1,7 **Preis: 27 €**

ROTER TRAMINER Steintal (2012): opulent fruchtige Nase, reif, cremige Textur, am Gaumen Rosenwasser, Muskat & Steinobst, lang.
Note: 1,8 **Preis: 16 €**