

# Roter Traminer Steintal

Das Vulkanland Steiermark ist die Heimat von Christoph und Matthias Neumeister. In Straden kultiviert das Brüderpaar mit dem Roten Traminer Steintal eine mit dem Weinbaubetrieb stark verwurzelte Rebsorte, die mit grandioser Vielfalt begeistert.



Im Weingut Neumeister in Straden prägt das Vulkanland Steiermark den Stil der Weine. Die exponierten Lagen werden dort von einem illyrisch-pannonischen Mischklima geprägt. In dieser herausfordernden klimatischen Umgebung bewirtschaften Christoph und Matthias Neumeister ökologisch-biologisch 30 Hektar Rebflächen, verteilt auf unzählige kleine und kleinste Weingärten in Steillagen. Darunter auch 1,5 Hektar in der Lage Steintal (Foto), bestockt mit der Sorte Roter Traminer.

Text Henry Sams | Mit Fotos von Josef Krassnig, KK

  
 **Weingut Neumeister**  
8345 Straden 42  
T +43 3473 8308  
[www.neumeister.cc](http://www.neumeister.cc)



*Die Masterminds im Weingut Neumeister in Straden im Vulkanland Steiermark: Christoph (links) und Matthias Neumeister bestimmen seit zehn Jahren die Gangart des Familienbetriebes. Für unsere Vertikalverkostung kredenzten uns die Brüder den Roten Traminer Steintal bis zum Jahrgang 1992.*



Am Beginn unserer Geschichte stellen wir zunächst einen Kontext, eine Retrospektive zum Weingut Neumeister im Vulkanland Steiermark her. Bis in die 1960er Jahre führte der 2001 verstorbene Altbauer Rupert Neumeister in Straden seinen Hof als Gemüse- und Milchwirtschaft, ehe er seinen ersten Weingarten anlegte. Ende der 1960er, Anfang der 1970er Jahre, als die Mehrheit der Konsumenten Weine mit reichlich Restzucker bevorzugten, ließ er seine Gewächse bereits ganz durchgären und baute sie entgegen dem damaligen Trend trocken aus. Dieser Stilistik blieb auch sein Nachfolger und Sohn Albert Neumeister treu. Neben dem Weinbau betrieb die Pionierfamilie damals noch eine Buschenschank. Kulinarische Spezialitäten waren hausgemachte Würste und mit Buchenholz geselchte Zungen. Der Standort des einstigen Weingutes ist heute das mit drei GaultMillau-Hauben prämierte Restaurant Saziani Stub'n, geführt von Albert und seiner Frau Anni Neumeister. 1998 wurde unweit des rund 300 Jahre alten Anwesens in einer exponierten Hanglage

ein neuer Weinkeller erbaut und 2005 um einen zeitgemäßen Zubau erweitert. Zeitgleich übernahm Christoph Neumeister die Verantwortung für das Weingut, der als Kellermeister gemeinsam mit seinem Bruder Matthias heute die Gangart des Weinbaubetriebes bestimmt. Und die hatte es noch vor der vertraglichen Wachablösung in sich, denn Christoph Neumeister hat vom Weinbau und alles was damit zusammenhängt seine eigenen Vorstellungen, die er ohne elterliches Dreinreden mit der Hofübernahme konsequent verwirklichte. Was er der Weinwelt als Erstes enthüllte, war unter anderem die rigorose Neugestaltung der Weinetiketten, die atemraubend dynamisch die Handschrift des erfolgreichen Winzers dokumentiert. Der Modernisierungseffekt im Weingut bezieht sich aber nicht nur auf Marketingprozesse. „Unser Zugang zum Weinbau und zur Weinbereitung sowie unser Anspruch an die Weinqualität sind sehr nuanciert“, verrät Christoph Neumeister seinen Kunden. „In einer Zeit, wo sich sehr oft das Lauteste, Größte oder Schillste in den Vordergrund drängt, verfolgen

wir bewusst eine langfristige, nachhaltige und aufwendige Arbeitsweise um elegante, von innerer Ruhe und Komplexität gezeichnete und trotzdem animierende und befriedigend tiefgründige Weine zu keltern“, vertieft der STK-Winzer seine Philosophie. Dazu zählt auch die organisch-biologische Bewirtschaftung der Weingärten, deren Topographie nur kleinflächige Rebparzellen zulassen. „Viele dieser Weingärten haben ein Alter von 50 Jahren und mehr erreicht und sind zum Teil noch Stockkulturen, die nur mühsame Handarbeit zulässt.“ In dieser herausfordernden klimatischen Umgebung bewirtschaften die Brüder 30 Hektar Rebflächen verteilt auf unzählige kleine und kleinste Weingärten in Steillagen – entstanden aus ursprünglich gemischt bepflanzten Hausweingärten.

#### **Roter Traminer Steintal**

Im Weingut Neumeister stehen mit den Rieden Moarfeitl, Saziani, Klausen, Steintal oder Buchberg Alte Reben gleich mehrere herausragende Lagen im Ertrag. Für die **steiermarkwein**-Terroirverkostung wählte das Brüderpaar



*Im Weingut Neumeister erreichen viele großen Gewächse ihre wahre Größe erst durch die Lagerung in Holzfässern. Der Rote Traminer Steintal entwickelt sein volles Potenzial in großen, gebrauchten Gebinden.*

Christoph und Matthias Neumeister den Roten Traminer Steintal. Die steile Südlage des „Stradener Himmelsberges“ wird geprägt von leicht kalkhaltigen Böden aus feinen Tertiärsedimenten. Bestockt wurde dieser Weingarten 1971 mit 1,5 Hektar Roter Traminer. Die exponierte Hanglage kommt hier dem Weinbau sehr zugute. So wird tagsüber die Wärme vom Boden bestens gespeichert, in der Nacht oder bei kaltem, bewölkten Wetter strahlt diese ab, während die einsetzende Kaltluft ungehindert ins Tal abfließen kann. Die-

ser Zyklus sorgt für eine optimale Thermik, die für eine gute Durchlüftung der Rebzeilen verantwortlich ist. Das ist mit ein Grund, dass kontinuierlich physiologisch reife Trauben geerntet werden können. Der Lesezeitpunkt wird von Christoph Neumeister bestimmt: „Während man einst das beste Traubengut der einzelnen Rebsorten zum Schluss der Ernte eingefahren hat, wählt man heute das optimale Zeitfenster für die Lese.“ Beim Jahrgang 2015 war das Mitte Oktober. Die Maischestandzeit beträgt dann rund 10 bis 12 Stunden,

der Ausbau erfolgt im großen Holzfass. Sein volles Potenzial erreicht der Rote Traminer Steintal nach 12monatiger Reife auf der Feinhefe, ehe er gefüllt und mit einem Naturkork verschlossen wird. Das große Entwicklungspotenzial zeigte sich bei unserer Vertikalverkostung – von der Fassprobe 2015 bis zum Jahrgang 1992 zurück. Unsere Fachverkoster überboten sich dabei mit Komplimenten. Dipl.-Sommelier René Kollegger von T.O.M. am Kochen: „Beindruckend war die Vielschichtigkeit und der enorme Trinkfluss der Proben, ein Highlight der 1997er.“ Dipl.-Sommelier Ljubo Vuljaj sieht den Roten Traminer Steintal auch als Rotweinersatz bei der Speisenbegleitung, Dipl.-Sommelier Stefan Grabler von 3-Hauben-Restaurant Hanner in Mayerling wiederum zog symbolisch den Hut vor dieser Sorte, Kolumnist Joachim Schnedlitz lobte die Kontinuität der hohen Qualität der Serie, Kulinator Christof Trummer den Aromenreichtum, der bei kühleren Jahrgängen Riesling-Akzente aufweist und unser Weinsteirer Holger Masser schwelgte in Erinnerungen vergangener Weinbauepochen.



*So großartig wie die Weine ist auch der Verkostungsraum im Weingut Neumeister (im Bild unsere Kostrunde).*



**steiermarkwein Terroir-Verkostung  
Kostnotizen Holger Massner, Christoph  
Trummer und Henry Sams  
Roter Traminer Steintal 2015 bis 1992**

**2015 Fassprobe; Alk. 13,5% Vol., trocken.** Noch sturmfarben; hefige und exotische Nase, etwas Litschi; am Gaumen kräftig, würzig, körperreich, grüner und schwarzer Pfeffer, langer Abgang.

**2014, Alk. 12,5% Vol., halbtrocken.** Sattes Gelb; steinfruchtige Riesling-Nase in Richtung „Moselaner“ (Christoph Neumeister) gehend; am Gaumen nervig mit zarter Eleganz, dabei ungewöhnlich saftig, grün-gelbe Früchte, herrlicher Trinkfluss!

**2013, Alk. 13,5% Vol., trocken.** Helles Gelb; in der Nase Frühlingblütenhonig; jugendlicher Gaumen, der Wein bleibt regelrecht haften, saki-ähnliche Noten, „Stärke + Reis“ (Henry Sams), reife Gerbstoffe im Abgang, anhaltender Wein zum Kauen und Beißen!

**2012, Alk. 13,5% Vol., trocken.** Sattes Gelb; reife Traminer-Nase, obschon etwas verhalten, mit Luft kommen gelbe und rote Früchte; am Gaumen schlank und rassig, sehr offen, Birnen, Kletzen, überhaupt gedörnte Früchte, etwas rustikal im Abgang!

**2011, Alk. 13% Vol., halbtrocken.** Helles Gelb; charmante reife Traminer-Nase, Orangenzensten; am Gaumen frisch, saftig, verspielt, fast tänzelnd, die Restsüße perfekt in den jugendlichen Typus integriert, langes Finish.

**2010, Alk. 13% Vol., halbtrocken.** Mittleres

Gelb; in der Nase Marillenmarmelade und Quitte, erinnert an einen frischen „Faschingskrapfen“ (J. Schnedlitz), am Gaumen mehr gelber als roter Traminer, die Nase wird mit einer gewaltigen Fruchtexplosion bestätigt, sehr elegant und finessenreich, feiner Säurebogen bis zum mineralischen Abgang!

**2009, Alk. 13,5% Vol., halbtrocken.** Helles Gelb; reife Traminer-Nase, Mostapfel, erinnert an Champagner, am Gaumen sehr extraktreich und konzentriert, wirkt fast ein bisschen „gedopt“, komplex, kräftige Aromatik, opulente Struktur, endlos lang!

**2008, Alk. 13,5% Vol., halbtrocken.** Mittleres Hellgelb; verhaltenes weiches Naserl, florale Noten mit einem Hauch von biologischem Säureabbau; der Gaumen präsentiert sich elegant, gefällig und sehr harmonisch; fein eingebundener Restzucker, angenehm cremiger Abgang!

**2007, Alk. 13,5% Vol., lieblich.** Mittleres Gelb; in der verführerischen Nase vermischen sich Austern, Safran, Tropenfrüchte sowie rauchige Noten; am Gaumen überrascht ein immens dichter Traminer mit druckvoller Textur, der aber gleichzeitig auch weichzeichnerisch, charmant und lieb(lich) wirkt.

**2006, Alk. 13,5% Vol., halbtrocken.** Mittleres Gelb; reife Nase nach Apfelkompott mit Gewürznelken, erinnert ein bisschen an Weihnachten; der Gaumen erstaunlicherweise noch vom neuen Holz geprägt, überaus kräftiger Bursche, reife Gerbstoffe, trotz 10 g Restzucker sehr trockene Stilistik mit Tabak- und Zedernoten im Abgang.

**2005, Alk. 13% Vol., lieblich.** Mittleres bis dunkles Gelb, zugängliche Nase, am Gaumen fruchtsüß, der Restzucker perfekt in den schön entwickelten Traminer eingebunden, ein zeitloses Trinkerlebnis!

**2004, Alk. 13,5% Vol., trocken.** Mittleres Gelb; mit der Nase taucht man in Mandel-Nougat (Nougsus von Zotter) ein, der Gaumen zeigt sich von einer frischen, nervigen und saftigen Seite mit ganz viel Spiel und herrlichem Trinkfluss!

**2003, Alk. 14% Vol., trocken.** Mittleres Gelb; strenge Nase mit rauchigen Noten, braucht Luft, bis sich eine reife Frucht erahnen lässt, Honiganklänge, am Gaumen barock und rund, bleibt aber in jeder Phase lebendig, mit Dauer zeigt die Sorte ihren Charakter in Form von Druck, Zug und Spiel. Langer Abgang!

**2003 Reserve, Alk. 14% Vol., halbtrocken.** Dunkleres Gelb; malzige Nase; mächtiger Gaumen, barock und opulent, Muskelmasse ohne Ende, unendliche viele Fruchtreste, ein Langstreckenläufer mit ausdauerndem Finale.

**2002, Alk. 14% Vol., trocken.** Mittleres Gelb; gut entwickelte Nase, sind da erstmals feine Rosenblätter zu erahnen!?, reifer Gaumen, der sich angenehm weich und geschmeidig zeigt, gut ausbalanciert mit finessenreicher Säure, kraftvoller Traminer, der den Alkohol sehr gut verpackt hat.

**2001, Alk. 13,5% Vol., halbtrocken.** Bernsteinfarben; sehr reife harzige Nase; am Gaumen dominieren Blockmalz, Bernstein und Harz, der Wein lässt doch die Eleganz und



Stoffigkeit seiner Vorgänger vermissen, sortentypische Bitternoten, sehr gereift mit einem austrocknenden Finale!

**2000, Alk. 13,5% Vol., trocken.** Dunkleres Gelb; in der Nase Noten von Eibisch, feiner Minze und auch Kurkumapulver, mit Luft kommen kräutrige Almdudleranklänge dazu; frischer Gaumen mit würzigen, pfeffrigen und wiederum kräutrigen Noten, sehr trinkfreudig, was man bei einem 2000er doch sehr selten erleben darf! Chapeau!

**2000 Reserve, Alk. 13% Vol., trocken.** Helles Gelb; ätherische Nase, erinnert in Ansätzen an australisches Teebaumöl, fleischiger, kompakter Gaumen, wirkt von den Gerbstoffen her etwas bourgeois und kantig, hat aber Charakter.

**1999, Alk. 13,5% Vol., trocken.** Bernsteinfarben; außergewöhnlich vielfältige und betörende Nase, kandierte Früchte (Aranzini), gedörrte Birnen und Marillen sowie reife gelbe Äpfel matchen sich um die Vorherrschaft; am Gaumen auch ganz viel Frucht, bevor Fenchelsamen, Koriander und Trockenwürze das Kommando übernehmen...

**1998, Alk. 13,5% Vol., trocken.** Bernstein- bzw. zwiefelfarben; die Nase überraschend noch immer ein wenig vom Holzeinsatz geprägt, mit Luft setzen sich aber malzige Noten sowie Anklänge von Honig und schwarzem Rettich durch; am Gaumen geschmeidig, hefig und teigig wie frisches Brioche, auch Anklänge von Ingwer, Orangenzesten und Vanille als könnte man eine „Schwarzwurzel-Crème-Brûlée“ (Christoph Neumeister) genießen...

**1997, Alk. 14% Vol., trocken.** Gelb mit Grünreflexen; kühle Nase mit stahligen Nuancen, dahinter eine gut gereifte Traminer Nase, am Gaumen großes Kino, höchste Spannung, feines Säurespiel, sehr lebendig, präsent und souverän, auch wenn der Wein über der Sorte steht... - ein zeitloses Getränk!

**1996, Alk. 13% Vol., Auslese halbtrocken.** Außergewöhnliche himbeerrote Farbe als wäre der Wein maisevergoren; die Nase von Kirsche und roten Beerennoten geprägt, der Gaumen erinnert an ein rotes Kracherl (Himbeerlimonade) mit zusätzlichen Kirscharomen. Sehr eigenständig, aber lustig zu trinken!

**1995, Alk. 13,5% Vol., halbtrocken.** Mittleres Bernstein; in der Nase Nadelwald, Champignons und „gezuckerte Schleifscheiben“ (Joachim Schnedlitz), am Gaumen schon recht

weit fortgeschritten, aber die Reife in Kombination mit festen Gerbstoffen und harmonischem Zucker-Säurespiel lassen den Wein dennoch lebendig wirken...

**1992 Barrique, Alk. 13,5% Vol., trocken.** Goldgelbe Farbe; in der Nase Waldboden und Aromen von getrockneten Maronen und Steinpilzen; der Gaumen brotig, satte Tannine, ein Hauch zuviel des Barriqueinsatzes in diesem heißen Jahr,

**Das Verkosterpanel:** Christoph Neumeister, Dipl.-Sommelier René Kollegger, Dipl.-Sommelier Ljubo Vuljaj, Sommelier Stefan Grabler, Dipl.-Sommelier Holger Massner, Weinkolumnist Joachim Schnedlitz, Kulinator Christof Trummer, CR Henry Sams.

**Ein großes DANKE an die Familie Neumeister für die herzliche Aufnahme und Verkostung.**



Das begehbare Weinregal mit seiner raffiniert ausgestatteten Akustikwand aus Flaschen.