

NEUMEISTER

„Stoffig-fruchtiger, leicht rauchiger Duft
nach Amaranth, Sonnenblumenkernen,
Mandarine und weißem Tee; fester,
konzentrierter Gaumen mit Tonkabohne,
Wachauer Marille, hellem Nougat und
Sesam; sehr langes und volles Finish.“

Ried SAZIANI GSTK 2022

GRAUBURGUNDER – Vulkanland Steiermark ^{DAC}

Weithin sichtbarer, freistehender
Schotterkegel mit einer reinen **Südlage**.
Die Reben sind zwischen 30 und 50 Jahre alt.
Böden: Kalkhaltiger Flussschotter aus dem
Sarmat (Kalkstein-Dolomit-Mergel).

Ernte am 12. September 2022
Maischestandzeit 5 Stunden,
spontane Vergärung und 18 Monate
Reifung auf der Feinhefe in großen
Eichenfässern (500 – 2.000 Liter).

13,5 %vol Alkohol
5,9 g/l Säure
1,7 g/l Restzucker, trocken

Erhältlich ab September 2024
Trinkreif von 2024 bis 2039

Passend zu hellem und dunklem Fleisch mit
kräftigen Saucen, Wildgeflügel, hellen Ragouts
und gebratenem und gegrilltem Fisch.
In der **Saziani Stub'n** zu geschmorten
Ochsenwangerl, Pfeffersöße, hausgemachten
Pommes frites und Frühlingsgemüse.

6x 0,75l, 3x 1,5l, 1x 3,0l, Naturkork
EAN Flasche 9120013397384
EAN Karton 9120013396837

AT-BIO-402
Landwirtschaft Österreich



Herkunftsgarantie: Vulkanland Steiermark

Wir garantieren die steirische Herkunft unserer
Weine und vinifizieren in unserem Keller
ausschließlich organisch-biologisch zertifizierte
Trauben aus Weingärten in und um Straden.

Steile Weingärten und anspruchsvolle Lagen

Wir kultivieren sehr steile, anspruchsvolle
Weingärten in optimaler Seehöhe und bester
Ausrichtung und tragen damit zur Erhaltung einer
jahrhundertealten Kulturlandschaft bei.

Handarbeit und biologischer Weinbau

Wir legen besonderen Wert auf naturnahen
Weinbau, die nachhaltige Kultivierung unserer
Böden und die Langlebigkeit der Rebstöcke. Wir
verzichten auf Herbizide, Pestizide und
chemischen Dünger, betreiben Kompostierung,
vielfältige Begrünung und eine nützlingsschonende
Bewirtschaftung. Ertragsreduktion, sorgsame
Handarbeit, ausschließlich Handlese in kleine
Kisten und ein – für jeden Weingarten – optimaler
Erntezeitpunkt sind für uns wesentlich.
Unterstützt werden wir dabei von erfahrenen
Mitarbeitern, die ein essentieller Bestandteil
unserer Weinguts-Familie sind und unseren
Qualitätsanspruch mittragen. Seit 2013
bewirtschaften wir unsere Weingärten zertifiziert
organisch-biologisch.

Beste Weinqualität

Wir haben großen Anspruch an die Weinkultur
und erziehen eine Rebfläche, die es uns erlaubt,
jedes Jahr kompromisslos beste Qualitäten zu
ernten und zu vinifizieren. Im Keller garantieren
wir für einen schonenden und individuellen
Ausbau unserer qualitativ hochwertigen Weine,
die ihre Herkunft und unsere persönliche
Philosophie durch Authentizität und Charakter
widerspiegeln.