

# NEUMEISTER

„Würzig-kräuterige Nase nach Cassis,  
rotem Pfeffer, Anis und Stachelbeere.  
Spannender, mitreißender Gaumen mit  
Lorbeer, Bergamotte, weißer Ribisel und  
Thai Basilikum. Würzig-saftiger,  
ernsthafter und salziger Abgang.“

## Sauvignon Blanc STRADEN 2022

Vulkanland Steiermark <sup>DAC</sup>

Die **Weingärten** befinden sich rund um Straden, die Hauptlagen sind Klausen, Saziani, Himberg, Buchberg, Ingerl und Silberberg. Die Reben sind zwischen 5 und 35 Jahre alt. Zum größten Teil kalkhaltige Sedimentböden mit Sarmatschotter und Sandstein.

**Ernte** am 9., 10., 12., und 19. September 2022  
Maischestandzeit bis zu 18 Stunden,  
spontane Vergärung in Edelstahltanks  
und großen, alten Holzfässern.  
6 Monate Lagerung auf der Feinhefe.

12,5 %vol Alkohol  
6,5 g/l Säure  
2,2 g/l Restzucker, trocken

**Erhältlich** ab Mai 2023  
**Trinkreif** von 2023 bis 2028

**Passend** zu Schalen- und Krustentieren,  
gegrilltem Fisch, Gemüsegerichten, feinen  
Zwischengerichten und hellem Geflügel.  
In der **Saziani Stub'n** zu gebratenem Saibling  
mit Erdäpfel, glasierter Gurke und Waldklee.

6x 0,75l, Schraubverschluss  
EAN Flasche 9120013397179  
EAN Karton 9120013396622

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 nützlichsschonende 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.