

# NEUMEISTER

„Würzig-kräutrige Nase nach Cassis, rotem Pfeffer, Anis und Stachelbeere. Spannender, mitreißender Gaumen nach Perilla, schwarzer Ribisel und Thai Basilikum. Würzig-saftiger, ernsthafter und salziger Abgang.“

## Sauvignon Blanc STRADEN 2024

Vulkanland Steiermark <sup>DA C</sup>

Die **Weingärten** befinden sich rund um Straden auf den Rieden Klausen, Saziani, Ingerl, Haseldorfer Gebirge und Silberberg. Die Reben sind zwischen 15 und 30 Jahre alt.

Zum größten Teil kalkhaltige Sediment**böden** mit Sarmatschotter und Sandstein.

**Ernte** zwischen 30. August und 10. September 2024

Maischestandzeit bis zu 12 Stunden, spontane Vergärung in Edelstahl tanks und großen, alten Holzfässern. 8 Monate auf der Hefe gereift.

12,5 % vol Alkohol  
6,3 g/l Säure  
3,8 g/l Restzucker, trocken

**Erhältlich** ab Mai 2025  
**Trinkreif** von 2025 bis 2030

**Passend** zu Schalen- und Krustentieren, gegrilltem Fisch, Gemüsegerichten, feinen Zwischengerichten und hellem Geflügel.

6x 0,75l, Schraubverschluss  
EAN Flasche 912001339745 2  
EAN Karton 912001339786 5

www.neumeister.cc

