

# NEUMEISTER

„Dunkelwürzige, vielschichtige und rauchige  
Nase nach Szechuan Pfeffer, roter Ribisel,  
Oliven und Anis; Tiefgründiger, stoffiger  
Gaumen mit Koriandersamen, Paspierre,  
Hagebutte und Salzkapern. Langer, druckvoller  
und saliner Abgang.“

## Ried KLAUSEN 1STK 2022

SAUVIGNON BLANC – Vulkanland Steiermark <sup>DAC</sup>

Die Reben stehen auf der sehr steilen  
Ried Klausen (bis zu 65%), die ein  
geschwungenes L formt und gegen Ost-Südost  
blickt, und sind zwischen 15 und 30 Jahre alt.

**Böden:** Zum Teil stark kalkhaltige  
Sedimentböden aus feinen Tertiärsedimenten.  
Karger Boden, Sandstein, Muschelkalk.

**Ernte** am 15. September 2022  
Maischestandzeit 18 Stunden,  
spontane Vergärung in großen,  
alten Eichenholzfässern.  
18 Monate Reifung auf der Hefe.

13,0 %vol Alkohol  
6,0 g/l Säure  
1,3 g/l Restzucker, trocken

**Erhältlich** ab Mai 2024  
**Trinkreif** von 2024 bis 2036

**Passend** zu kräftigen Vorspeisen, Fisch und  
Meerestieren, Gemüse und Pilzen.  
In der **Saziani Stub'n** zu Garnele mit  
Erbsen, Minze und Safran.

6x 0,75l, 3x 1,5l, 1x 3,0l, Naturkork  
EAN Flasche 9120013397339  
EAN Karton 9120013396790

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.