Martel.
Wein geniessen.

Morillon Ried Moarfeitl 2022

Vulkanland Steiermark DAC, bio
Neumeister

Chardonnay

2022

Steiermark

Vulkanland Steiermark

Fischspeisen aller Art, Geflügel, Pilz & Pilzspeisen, Schwein, Vegetarische Gerichte aller Art

mittleres Reifepotential (bis etwa 10 Jahre nach Ernte); kann an Komplexität und Feinheit gewinnen

biologisch

13.00 % Vol.

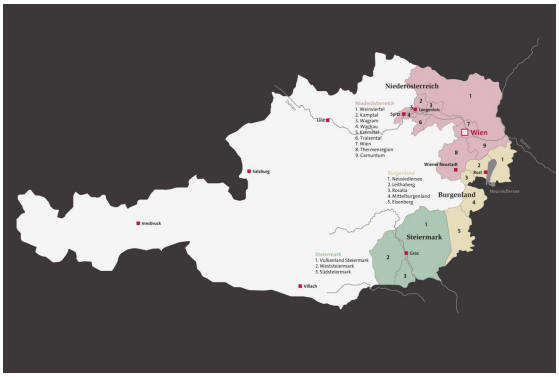
mittelschwerer Wein

Neumeister

© Martel AG St.Gallen

Österreich / Steiermark / Vulkanland Steiermark

Winzerportrait Weingut Neumeister



Christoph Neumeister, Gutsleiter

Weingut

1961

30 ha

Besitz: Christoph Neumeister
Gutsleitung: Christoph Neumeister
Weinbereitung: Christoph Neumeister

Weiss: Sauvignon Blanc, Chardonnay, Weissburgunder, Grauburgunder
Rot: Pinot Noir

Kalk, Sand, Lehm, Vulkan

Nur bei Martel erhältlich

Anbau

biologisch
zertifiziert

Keller

Vegan

© Martel AG St.Gallen

Aus diesem Grund

Martel-Einordnung

Wenn wir an Neumeister denken, denken wir an allerbesten Sauvignon Blanc. An einen kühlen, präzisen, klaren Ausdruck. An Handarbeit, an kompromisslose Konsequenz und an eine sehr pure, unverfälschte Stilistik. Das Weingut arbeitet technisch auf dem neuesten Stand, bleibt dabei aber stets reduziert und auf das Wesentliche fokussiert. Neumeister gehört für uns sicher zu den Topproduzenten der Steiermark.

Einzigartig

Neumeister zählt für uns zu den Referenzadressen für Sauvignon Blanc aus der Steiermark und darüber hinaus. Das Weingut steht für eine klare, kompromisslose Qualitätsorientierung und für Weine, die Präzision, Eleganz und Herkunft auf sehr hohem Niveau verbinden. Neumeister hat entscheidend dazu beigetragen, den steirischen Sauvignon Blanc international zu positionieren, ohne dabei den regionalen Charakter zu verlieren.

Überblick

Die Rebflächen liegen in kühlen Höhenlagen und werden biologisch bewirtschaftet. Begrünte Rebzeilen fördern die Bodenstruktur und die Biodiversität. Vulkanisch geprägte Böden sorgen für eine ausgeprägte mineralische Prägung. Hohe Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht sowie lange Vegetationsperioden bringen aromatische Tiefe und Spannung. Im Keller wird konsequent gearbeitet: immer Maischestandzeit, immer spontanvergoren Im Keller werden die Weine mit Schwerkraft bewegt. Die Pressung erfolgt sanft und schonend. Qualität steht jederzeit im Vordergrund. Die Weine verbringen lange Zeit auf der Grob- und Feinhefe. Bei Neumeister ist die Vinifikation darauf ausgerichtet, Herkunft und Jahrgang möglichst unverfälscht abzubilden.

Emotionen

Wir empfinden grosse Bewunderung für diese konsequente, fordernde Form von Landwirtschaft. Gleichzeitig beeindrucken uns die puren, klaren Weine. Akribische Arbeit im Rebberg und absolute Sauberkeit im Keller sind hier Voraussetzung. Ohne kompromisslose Präzision funktionieren Maischestandzeiten und Spontangärung nicht.

> «Steirischer Sauvignon Blanc mit Präzision, Tiefe und internationalem Format.»
>
> — Martel über Neumeister

© Martel AG St.Gallen

Impressionen

© Martel AG St.Gallen