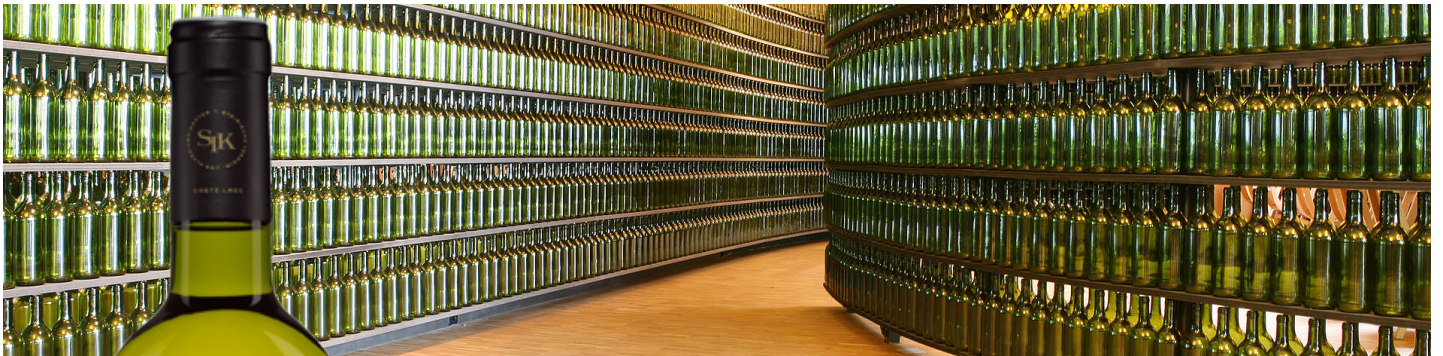




Martel.
Wein genießen.



Sauvignon Blanc Klausen

1. STK Lage, Südoststeiermark, bio

Winzer	Neumeister
Jahrgang	2017
Weintyp	Weisswein
Traubensorte	Sauvignon Blanc
Anbauart	biologisch
Körper	mittelschwerer Wein
Alkoholgehalt	13.00 % Vol.
Passt zu	Essensbegleiter zu leichten Speisen (Fisch, Meeresfrüchte, helles Fleisch, Gemüsegerichte etc.)
Beste Trinkreife	mittleres Reifepotential (bis etwa 10 Jahre nach Ernte); kann an Komplexität und Feinheit gewinnen

Das Elite-Weingut der Neumeisters produziert in der charmant-hügeligen Steiermark im Süden Österreichs hochklassige Weissweine. Mit sechs renommierten Produzentenkollegen haben sie sich Mitte der 80er Jahre zur Steirischen Terroir- und Klassikgruppe vereinigt. Man verfolgt strenge Qualitätskriterien. Naturnaher Anbau, ausgesuchte Reblagen und eine schonende Vinifizierung sind tragende Säulen. Der Sauvignon Blanc «Klausen» gedeiht im gleichnamigen kalkdurchsetzten Weingarten. Der Boden und die Reifung im Fass verleihen dem Wein seinen fruchtig-komplexen Duft und einen füllig-eleganten Körper.

Weingut Neumeister

Personen	Besitzer und Gutsleiter: Albert und Christoph Neumeister
Rebberge	35 ha, 320 – 370 m.ü.M.
Sortenspiegel	Weiss: Sauvignon Blanc, Gelber Muskateller, Welschriesling, Weissburgunder, Grauburgunder, Morillon (Chardonnay) Rot: Zweigelt und Pinot Noir.
Durchschnittliche Produktion	250'000 Flaschen
Weinstil	Herrlich finessenreiche, duftige Weine. Präzise Fruchtaromatik und klar definierte Säurestruktur. Glasklar, nobel und elegant Weine mit unvergleichlicher Mineralität und Frische.



Das Weingut der Familie Neumeister steht als Inbegriff einer qualitativen Lokomotive in der Steiermark. Die moderne und raffinierte Vorzeigekellerei ist geschickt in den Hang hineingebaut, die Schwerkraft ersetzt Pumpen. Die vorzüglichen Steillagen ergeben herausragenden Sauvignon Blanc mit herrlicher Sortentypizität.

Die hervorragenden Reblagen Saziani, Moarfeitl, Steintal und Klausen sind allesamt in und um das 800 jährige Weindorf Straden gelegen. Der naturnahe Anbau in den Weinbergen legt den Grundstein für die Qualität der Weine. So verwendet man z.B. Klee und Buchweizen als Stickstoffdünger. Nach vielfacher Vorselektion werden für jeden Weintyp ausschliesslich optimal reife Trauben geerntet, Botrytis befallene Beeren werden akribisch aussortiert. Die schonende Behandlung der gelesenen Trauben ist oberstes Gebot. Mit einer ausgedehnten Maischestandzeit erhalten die traubeneigenen Enzyme genügend Zeit, um möglichst viele Inhaltsstoffe aus Beere und Beerenhaut zu lösen. Diese verhilft den Weinen zu ausgeprägter Aromatik und Eleganz, wofür die Neumeister-Weine berühmt sind.