

Moarfeitl Morillon Große Lage 2018

Komplexe Nase, zart-süßer, exotischer Fruchtschmelz, Röstaromen, mineralisch, vielschichtig, lang

Winzer: Neumeister
Region: Steiermark
Rebsorte: 100% Morillon
Farbe: weiß
Ausbau: 18 Monate großes Holzfass
Alkohol: 13.5 % vol
Trinktemperatur: 8 - 10°C

Kulinarischer Tipp: Ein vielseitiger Speisebegleiter, zu gegrilltem Fisch, Kalbsschnitzel und (Wild-)Geflügel

0.75 l – Bestellnummer n356118

Parker: 93/100 Punkten
Falstaff: 94 Punkte, Wine Advocate: 93 Punkte

Neumeister
Steiermark

Straden liegt im Vulkanland Steiermark im Südosten Österreichs. Warme Tage, kühle Nächte und ausreichender Niederschlag erlauben eine lange Vegetationsperiode. Die 30 Hektar mit größtenteils mehr als 50 Jahre alten Weinreben verteilen sich auf viele kleine Weingärten, deren Steillagen nur Handarbeit zulassen. Auf den kalkhaltigen Sedimentböden wachsen vor allem die regionaltypischen Weißweinsorten. Der Anbau erfolgt seit 2013 nach ökologischen Richtlinien, gelesen wird ausschließlich per Hand in kleine Kisten, eine zweite Handsortierung erfolgt im Weingut. Eine mehrtägige Maischestandzeit sorgt für die Extraktion der Inhaltsstoffe. Die Verarbeitung im Keller erfolgt ohne Pumpvorgänge ausschließlich über Schwerkraft. Die Neumeisterweine sind feingliedrig und mineralisch, sehr trocken und säurebetont, dabei präzise auf den Punkt gebracht. Christoph Neumeister: ?In einer Zeit, wo sich sehr oft das Lauteste, Größte oder Schrillste in den Vordergrund drängt, verfolgen wir bewusst eine langfristige, nachhaltige und aufwendige Arbeitsweise, um elegante, von innerer Ruhe und Komplexität gezeichnete und trotzdem animierende und befriedigend tiefgründige Weine zu keltern.?

Abbildung unverbindlich