# Grauburgunder Straden 2019

Bio-Wein

## Haselnuss, Grapefruit und zarte Bergamottnote, eleganter Schmelz

**Winzer:** Neumeister
**Region:** Steiermark
**Rebsorte:** 100% Grauburgunder
**Farbe:** weiß
**Ausbau:** Großes Holzfass
**Alkohol:** 12.5 % vol
**Trinktemperatur:** 7 - 9°C

**Kulinarischer Tipp:** Zu Risottogerichten, Kartoffelgratin, Fisch in Buttersauce, Königsberger Klopse und Leber

**0.75 l** – Bestellnummer n315519

## 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