

Sauvignon Blanc »Klausen«

Weingut Neumeister

Die prägnante Steigerung zum Sauvignon Blanc Klassik. Ein eindrucksvoller Einzellagen-Sauvignon aus der Riede "Klausen", im großen Holzfaß ausgebaut und acht Monate auf der Feinhefe zu Komplexität und Körper herangereift. Kraftvolle Länge am Gaumen macht Appetit, cremig weiches Mundgefühl sorgt für strukturelles Profil. Kein Allerwelts-Sauvignon von der Stange, sondern steirisches Original: Attraktiv verhaltene Cassistöne in reifen gelben Paprikanoten, faszinierend gewürzt mit frischen Stachelbeeren und reifer Zuckermelone, so interpretiert Christoph Neumeister seinen "Klausen"-Sauvignon. Dessen dichter Körper wirkt fast süß vor Reife, der Wein ist aber knochentrocken, und seine raffinierte Würze macht ihn wohltuend eigenständig im Konzert jener ordinär lauten "typisch steirischen" Reinzucht-Hefe-Sauvignons, die kaum mehr können als duften.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024+
Restzucker: 2,8 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Sandstein | Keuper
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Biogene Amine: Nein
pH-Wert: 3,32

0,75l
OEW22610

K&U
www.weinhalle.de