



Alkohol: 12,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 2 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: In Umstellung
Vergärung: Reinzuchthefer
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja

0,75l
OEW24601

Sauvignon Blanc »Straden«

Weingut Neumeister

Sein Sauvignon Blanc ‚Straden‘ ist zum beliebten Aushängeschild seines Weingutes geworden. Ein trockener, duftiger Sauvignon Blanc aus der Südoststeiermark, der weich und dicht wirkt auf der Zunge und seine wohltuend cremige Fülle in kräuterwürzig frischem Mundgefühl von druckvoller Intensität entfaltet. Richtig guter Sauvignon, nicht arrogant, keine Katzenpipi, keine Brennessel, nicht der typisch laute Krach der Turbo-Steiermark, sondern profunde Tiefgründigkeit, nachhaltige Substanz und feine raffinierte Fülle im Mundgefühl, ohne Schwere oder Übertreibung. Richtig stoffig im noblen Bukett. Sein animierender Duft nach frischen Gartenkräutern, schwarzer Johannisbeere, grüner Paprika und reifen Holunderblüten setzt sich im Mund in reifer, eleganter Würze mit druckvoller Länge fort. Bravo, kann man da nur sagen. Was Vater Albert an Innovation in der Steiermark auslöste, setzt Sohn Christoph seit Jahren bemerkenswert konsequent und kompromißlos in seiner ihm eigenen Stilistik fort: Eher leise als laut, angenehm entspannt und geradezu beruhigend unaufgeregt in Stil und Charakter, und das so erfrischend wie anspruchsvoll umgesetzt. Sein Sauvignon Blanc ‚Straden‘ ist der ideale kulinarische Sauvignon, der frühlingshaften Küche in Perfektion zu begleiten versteht.

Auch im Wein dominiert meist nur lauter Rock oder seichter Pop. Christoph Neumeister hat einen anderen Weg gewählt. Er hat sich sensibler Kammermusik verschrieben, die er in souveräner Interpretation zelebriert.



www.weinhalle.de