



Gemischter Satz »Sarmat«

Weingut Neumeister

Ein »gemischter Satz« war früher in vielen Weinbergen Europas üblich. Er stand in der Regel nicht auf den besten Lagen, denn die waren auch vor der Reblauskatastrophe oft schon reinsortig bestockt. Doch heute entdeckt man ihn wieder, den Reiz des historischen Mischsatzes. Dabei werden unterschiedlich zwischengepflanzte Rebsorten zum gleichen Zeitpunkt gelesen, was durch deren sehr unterschiedliche Reifestadien für besondere Spannung in Duft und Geschmack ihres Weines sorgt.

Christoph Neumeister aus der Südsteiermark keltert seinen »Gemischten Satz« aus Riesling, Gewürztraminer, Müller-Thurgau, Goldburger, Sämling, Weißburgunder und Welschriesling. Die wilde Mischung verleiht ihm eine Ausstrahlung, die weit über das hinausgeht, was sein freundlicher Preis erwarten läßt. Im Duft ahnt man die Würze des Gewürztraminers. Reif und vielschichtig offenbart sich »Frucht« im Sinne exotischer Aromen, ergänzt um morbide Blütenaromen, reifen Apfel und frisch aufgeschnittene Birne. Ein pikanter Hauch Ingwer vermischt sich mit herbstlichem Rauch und Laub. Ganz schön komplex für derart preiswerten Weißwein. Stoffig im Mundgefühl, belebend würzig, salzig und erfrischend herb am Gaumen. Macht kulinarisch fast alles mit. Der perfekte Allround-Weißwein für den Küchen-Alltag.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028
Restzucker: 1,8 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Kurze Maischestandzeit |
spontane Vergärung in Edelstahl und
großen Holzfässern | 5 Monate auf der
Feinhefe gereift
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Filtration
pH-Wert: 3,3

0,75l
OEW25602



www.weinhalle.de