Sauvignon Blanc »Moarfeitl«

Weingut Neumeister

"Moarfeitl" - eine Legende in Österreichs Weinszene, einer der großen Sauvignons der Weinwelt. Dabei wirkt der Wein auf den ersten Blick zunächst enttäuschend, ja fast leise und zurückhaltend. Seit Sohn Christoph den Keller betreut präsentieren sich die Weine in unserem Sinne "entschleunigt" und brauchen entsprechend mehr Zeit im Keller, aber auch im Glas. Man sollte "Moarfeitl", wie alle Neumeister-Weine, nicht zu kalt servieren und am besten dekantieren; dann offenbart der freundliche Riese seine inneren Qualitäten. Anders als bei vielen bekannten steirischen Sauvignons quietscht es hier nicht turbomäßig laut und aufdringlich aus dem Glas, sondern Christoph Neumeisters bestes Stück im Keller entfaltet sich behutsam und leise, setzt seine Rebsortentypizität raffiniert in Szene, komplex, vielschichtig und dicht läßt es auf der Zunge Muskeln spielen, wirkt füllig, weich und lang und rollt seine geschmackliche Konsistenz cremig über die Zunge. Sein tiefgründiges Aromenfächer setzt reife Mango und Cassis ebenso frei, wie Maracuja und süße Minze, reife Ananas und exotische Früchte, dezent gewürzt mit Lakritze und frischen Kräutern. Diesem eindrucksvollen Weißwein sollte man zuhören können, um seinen edlen Klang als sinnliche Emotion zu erleben. Kein schnell "verblühender" Mode-Sauvignon, sondern in drei bis fünf Jahren mit noch mehr Freude zu genießen.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024+
Restzucker: 3,8 g/l
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Kalkmergel
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1

0,75l
OEW23611

K&U
www.weinhalle.de