

Weingut Neumeister

Rebsorten:
Grauburgunder
Gewürztraminer
Riesling
Müller-Thurgau
Weißburgunder
Muskateller
Welschriesling
Scheurebe
Sauvignon Blanc
Goldburger
Gelber Muskateller

Gesamtanbaufläche:
29 ha

Böden:
Kalksandstein

Qualität:
Bio seit 2013

Anbaugebiet:
Steiermark

„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“, so die Philosophie von Christoph Neumeister:
Die kleine Gemeinde Straden liegt im Vulkanland Steiermark im Südosten von Österreich. Hier bewirtschaften die Neumeisters 30 Hektar, verteilt auf unzählige kleine und kleinste Weingärten, die sich zumeist in Steillagen befinden. Die kleinen Parzellen entstanden aus ursprünglich gemischt bepflanzten Hausweingärten, die sich seit Jahrzehnten hinter den Häusern entlang der gewundenen Dorfstraße befanden und zumeist für die private Versorgung mit Wein und etwas frischem Gemüse genutzt wurden.
Viele dieser Weingärten haben ein Alter von 50 Jahren und mehr erreicht und sind zum Teil noch Stockkulturen, was eine aufwendige und manchmal unrentable Handarbeit erfordert. Die Parzellierung der Anbaufläche mit verschiedenen mikroklimatischen Bedingungen verlangt eine konstante und penible Reifekontrolle vor und während der Lese. Das Team um Christoph arbeitet folglich mit einer streng selektiven Handlese. Die Trauben werden in kleine, 20 kg fassende Kisten gelesen und es erfolgt eine zweite Handsortierung direkt am Weingut. An einem Rüttelpult wird ein weiteres Mal die Spreu vom Weizen getrennt und entsprechend der Qualität der Beeren entweder aussortiert oder aber zu einer definierten Weinqualität vinifiziert. Für die besten Trauben einer Sorte heißt es nun während einer mehrtägigen Maischestandzeit eine intensive Extraktion der Inhaltsstoffe zu entwickeln. Dies geschieht im Rahmen einer anschließenden spontanen Vergärung mit wilden Hefen und einem langsamen Ausbau auf der Grob- und Feinhefe. Nur langsam erschließt sich der große Aufwand, den Christoph Neumeister betreibt. Ein schnell erkennbares Beispiel ist die Organisation des gesamten Produktionsprozesses auf vier an den Steilhang gebauten Etagen. Hier wird der Wein bis zur Abfüllung nur durch Gravitation transportiert. So entstehen die vielseitigen Charaktere der Neumeister Weine: regionstypisch und individuell, gelassen und profund, kraftvoll und elegant, animierend und tiefgründig, hochwertig und trinkfreudig. Und wer nach der Besichtigung nicht mehr fahren mag: Es gibt nur wenige Meter entfernt und einige Höhenmeter bergan das von

VIVO LO VIN

der Familie Neumeister geführte edle Restaurant „Saziani Stub`n“ und einige Gästezimmer.