

OMRÅDE
Østrig

APPELLATION
Vulkanland Steiermark

DYRKNING
Økologisk vin

JORDBUND
Kalksten og sandsten, ler, sand

DRUER
Sauvignon Blanc

GÆRING
Store træfade på mellem 500 og 2000 ltr.

TYPE
Let hvidvin

Weingut Neumeister

Weingut Neumeister, Sauvignon Blanc Moarfeitl GSTK 2023

Ried Moarfeitl, er den ældste vinmark i Neumeister familiens ejendom. Vinmarken befinder sig på et højtbeliggende plateau lige over Ried Augenweide. Alle vinstokkene er plantet i 1990. Markens placering og mineralholdige jordbund har gjort den til en af Steiermarks mest eftertragtede, og er derfor også tildelt den fineste klassificering GSTK, svarende til det franske Grand Cru. Sauvignon Blanc herfra viser i den grad områdets potentiale. Ekstrem kompleks og dyb i smagen, er det en hvidvin der med største lethed klarer 8-10 år i kælderen, og sikkert mere hvis man kan holde sig fra den.

OM PRODUCENTEN

Med slotte beliggende på klippetoppene, og stejle solbeskinnede bjergsider klædt i grønt, fremviser Steiermark nogle af de mest pittoreske vinmarker i Østrig. Området i det sydøstlige Styrien, er blandt andet takket være vinmager Christoph Neumeister blevet et af Østrigs mest interessant vinområder de senere år. Huset er beliggende i den syd/østlige del af regionen, der lokalt kaldes Vulkanland, på grund af de mange aktive vulkaner der lå spredt i området for 15 millioner år siden.

Jordbunden i området bærer både præg af vulkansk undergrund, og 34 milloner år gamle havaflejringer med stort indhold af sand- og kalksten. Kombineret med det alpine middelhavsklima, der også byder på store årlige regnmængder, gør det området til et af de køligste i Østrig. Tillægger man at Neumeisters, marker alle ligger omkring 900 moh, så har man en af landets længste modningssæsoner. Druerne opnår samme modning som i f.eks. Friuli, men vinene opnår en helt anden intens mineralitet og frugtsyre, på grund af den lange modningssæson, hvilket gør vinene helt unikke. Neumeister er som området generelt, især kendt for helt uforlignelige Sauvignon Blanc vine, hvis nerve, kompleksitet og lagringspotentiale er enormt.

Neumeisters knapt 30 ha. vinmarker ligger spredt på talrige parceller, og tilses af et fast team af markarbejdere. Alle druer håndplukkes og sorteres både i marken og på sorteringsborde ved ankomst til vineriet. Der anvendes en kort kold udblødning af druerne inden gæring, og gæring og lagring sker fortrinsvis på stål og store brugte egetræsfade. Alt sammen definerer husets vinstil som kort kan karakteriseres som Nkølig, mineralsk og intens. Alle druer har siden 2013 været økologisk certificeret.

Tilbage i 1986 gik 12 lokale vinbønder sammen om at definere en klassificering af marker i Steiermark. Den klassificering bruger man stadig. Klassificeringen er kendt som STK (Steirische Terroir und Klassikweingüter) Første niveau der svarer til 1er Cru, hedder 1STK, og bedste niveau hedder GSTK (GrosseSTK), svarende til Grand Cru. Begge er underlagt særlige regler for udbytte, samt vinstokkenes alder og skal være helt tørre vine lavet på lokale, klassiske druer. Desuden er de alle hørende under de officielle Südsteiermark DAC, eller Vulkanland Steiermark DAC.