

2015 Neumeister Sauvignon Blanc Alte Reben

Die Südoststeiermark ist geprägt von einem Klima mit warmen Tagen durch den mediterranen Einfluss und kühlen Nächten durch den alpinen. In dieser herausfordernden klimatischen Umgebung bewirtschaftet das Weingut Neumeister circa 30 Hektar auf vielen kleinen Steillagen-Weingärten.

Der 2015er leuchtet in einem kräftigen, intensiven Goldgelb, ich bin gespannt, wo die Reise hinführt! In der Nase Tropenfrüchte, Mango, etwas Banane, Guave und Maracuja. Danach werden auch Stachelbeere, getrocknete Kräuter und Brennnessel immer präsenter. Eine sich ständig ändernde Nase, Aromen kommen und gehen, ich kann mich kaum satt riechen.

Am Gaumen unglaublich saftig und vielschichtig, lebendige, straffe Säure, Brombeerblätter, Kräuter, wieder etwas Mango und Stachelbeere, extrem elegant, präzise und spannungsgeladen. Am Abgang ein Hauch von Blütenhonig und salziger Mineralität. Ein großer Sauvignon Blanc, den es immer nur in sehr limitierter Menge gibt! Bei uns ist auch der 2013er Jahrgang noch erhältlich.

98 MDR Punkte

Zu finden in unserer Preisliste:

<http://www.magvinum.com/web/wp-content/uploads/2021/06/Preisliste-Privat-2021.pdf>