

WEINGUT NEUMEISTER



LOKALITA: Vulkanland Steiermark
ROZLOHA VINIC: 31 ha (92 % bílá, 8 % červená)
ROČNÍ PRODUKCE: 185.000 lahví
VÝNOS:
PODLOŽÍ: Vápence, písčité jíly, štěrky
ODRŮDY: Sauvignon Blanc, Welschriesling, Morillon, Weissburgunder, Grauburgunder, Muskateller, Traminer, Zweigelt, Pinot Noir

TOP VÍNO: Alte Reben Sauvignon Blanc, Ried Moarfeitl Morillon, Ried Moarfeitl Sauvignon Blanc, Ried Saziani Grauburgunder

TECHNOLOG: Christoph Neumeister

Rakouský region Štýrsko sice nemá věhlas Wachau, vína z této oblasti se mu ale nezřídka kvalitativně vyrovnají. Podle mnoha kritiků je Štýrsko jednou ze čtyř nejlepších oblastí na světě pro pěstování Sauvignonu Blanc, a z vlastní zkušenosti mohu potvrdit, že špičkové místní polohy dávají Morillon (místní název pro Chardonnay), který rovněž patří ke světové špičce. Vinařství vede od roku 2001 Christoph Neumeister (viz foto), který s pomocí svého bratra Matthiase (3. generace rodinného podniku), hospodaří zásadně organicky. Víno dělají pouze z dokonale vyzrálých hroznů, spontánním kvašením, a naprosto bez zásahů ve sklepě. Vína zůstávají krystalicky čistá, komplexní, harmonická, elegantní a hluboká. Teplé dny a chladné noci, stejně jako středomořské a alpské vlivy, dostatečné množství deště (v průměru 900 mm za rok), umožňují dlouhou vegetační dobu a pozdní sklizeň. V náročném klimatickém prostředí s různými typy podloží pěstují na cca 30 hektarech rozložených na nespočetných malých vinicích ležících ve strmých svazích primárně bílé odrůdy. Topografie zřídka povoluje větší vinice, zato nabízí malé pozemky s různými mikroklimaty. Mnohé z těchto vinic jsou 50leté a starší. Veškeré práce jsou proto dělány výhradně ručně. A přestože je tento způsob nákladnější a náročnější na organizaci, Neumeisterovi na něm založili svou filozofii výroby vína bez kvalitativních kompromisů.



BÍLÁ VÍNA:

SAUVIGNON BLANC MOARFEITL GRAND CRU STK

ODRŮDA: Sauvignon Blanc. Vysazeno 1990, rozloha 2,2 ha.

VINICE: Vápenito – vulkanická, Jižní až jihozápadní orientace, nadmořská výška 340 m n m

VINIFIKACE: Po dlouhé maceraci se spontánně fermentuje ve velkých dřevěných sudech (500 až 2 500 litrů) a nechá stárnout na kalech po dobu nejméně 18 měsíců.

OCENĚNÍ:

Falstaff: 2017–96, 2016–95, 2015–94, 2013–95

Gault&Millau: 2017–19/20

Robert Parker: 2017–93

WINE ENTUSIAST: 2017–96

GRAUBURGUNDER SAZIANI GRAND CRU STK

ODRŮDA: Sauvignon Blanc, 4,6 ha vysazených v letech 1971, 1985, a 1998

VINICE: vápencové naplaveniny se štěrkem s průměrnou nadmořskou výškou 380 m n m, jihozápadní orientace

VINIFIKACE: Vína spontánně fermentují a pak zrají na velkých sudech po dobu 18 měsíců.

OCENĚNÍ:

Falstaff: 2015–94

Gault&Millau: 2017- 18,5/20

Robert Parker: 2017–94

SAUVIGNON BLANC RIED KLAUSEN PREMIER CRU STK

ODRŮDA: Sauvignon Blanc, celkem 7 ha, z toho polovina SB

VINICE: jedná se o rozsáhlý horský hřeben táhnoucí se od východu na jihovýchod ve výšce 340 m n m. Pískovcové a vápenaté sedimenty, sklon vinice je až 65 % takže mechanizace je víceméně vyloučena

VINIFIKACE: spontánní fermentace, 12 měsíců sur – lie na velkých zaviněných sudech

OCENĚNÍ:

Falstaff: 2018: 94, 2017–93, 2015–93, 2014–93

Gault&Millau: 2018–18/20

Robert Parker: 2018–94

WINE ENTUSIAST: 2018–93, 2017–93

SAUVIGNON BLANC ALTE REBEN, BUCHBERG``

ODRŮDA: Sauvignon Blanc, vysázené v roce 1937 a 1967

VINICE: východní strana Himmelsberg, 360 m. n. m staré klony odrůdy Sauvignon Blanc. každoročně velmi malá sklizeň. Sklon 45 % nedovoluje žádnou mechanizaci. Vápenatý jíl, štěrk, sopečné půdy

VINIFIKACE: Vinifikace na velkých zaviněných sudech, na kterých pak leží 3 roky.

OCENĚNÍ:

Falstaff: 2015–96, 2013–96, 2012–96

Gault&Millau: 2015–19/20, 2013- 19,5/20

WINE ENTUSIAST: 2015–95

SAUVIGNON BLANC STRADEN

ODRŮDA: Sauvignon Blanc

VINICE: Vápenatý jíl, štěrk, sopečné půdy

VINIFIKACE: jen nerez, spontánní fermentace

OCENĚNÍ:

Falstaff: 2018: 2018–92, 2017–91, 2016–91, 2015–91

Gault&Millau: 2018–17/20

Robert Parker: 2018–89

WINE ENTUSIAST: 2018–89

GRAUBURDER STRADEN

ODRŮDA: Rulandské Šedé (Pinot Gris)

VINICE: Vápenatý jíl, štěrk, sopečné půdy

VINIFIKACE: jen nerez, spontánní fermentace

OCENĚNÍ:

Falstaff: 2018–93, 2017–91, 2016–92, 2015–92

Gault&Millau: 2018- 17,5/ 20

WINE ENTUSIAST: 2017–90

MORILLON STRADEN

ODRŮDA: Chardonnay 100%

VINICE: Vápenatý jíl, štěrk, sopečné půdy

VINIFIKACE: jen nerez, spontánní fermentace

OCENĚNÍ:

Falstaff: 2018–93

Gault&Millau: 2018–17/20, 2015–90

Robert Parker: 2018–91

WELCHRIESLING STRADEN

ODRŮDA: Ryzlink Vlašský

VINICE: Vápenatý jíl, štěrk, sopečné půdy

VINIFIKACE: jen nerez, spontánní fermentace

OCENĚNÍ:

Falstaff: 2018–91, 2015–90

