

Vulkanland Steiermark Christoph Neumeister und seine feinen Bio-Weine

Hier im Osten an der Grenze zu Slowenien sind wir im grünen Herzen Österreichs. Das Vulkanland Steiermark ist eine durch und durch fruchtbare Landschaft, die durch markante Erhebungen erloschener, stark erodierter Vulkane geprägt ist.



2

Die eher kleinen Weinbauinseln, die man hier vorfindet, unterscheiden sich stark in ihrer Geologie. So dominieren im Weinbauort Straden ¹, wo sich das international renommierte Weingut Neumeister befindet, kalkhaltige Böden mit Sandstein, Sand und Schotter ².

Das Weingut von Christoph Neumeister gehört mit seinen gut 30 Hektar zu den wenigen großen Betrieben. Sein Vater Albert hatte die Gunst der Stunde genutzt und auf Wachstum gesetzt, als nach dem Glykolskandal 1985 die traditionell sehr trockenen Weißweine der Steiermark stark nachgefragt wurden. Auch heute noch ist die Steiermark zu 82% ein Weißweinland. Die Leitrebsorte ist Sauvignon Blanc, die Erzherzog Johann bereits im 19. Jahrhundert in der Region eingeführt hat. Es folgen Welschriesling, Weißburgunder, Muskateller und Chardonnay,

der hier Morillon genannt wird. Auch der Grauburgunder hat seinen Platz im DAC Reglement.



3

Als Christoph Neumeister ³ nach seiner Ausbildung und einem Praktikum in Australien im Jahr 2000 in den elterlichen Betrieb zurückkehrte, hatte er schon bald die Vision, den Betrieb auf biologischen Weinbau umzustellen. Aufgrund der relativ hohen Niederschlagsmengen und der langen Vegetationsperioden in der Steiermark ist die biologische Bewirtschaftung mit einem enormen Arbeitsaufwand und Risiko verbunden. Aber Christoph Neumeister wollte es wissen. 2008 begann er mit der Umstellung des ersten Hektars. Er brauchte mehr Arbeitskräfte, neue Traktoren und etliche Jahre des Experimentierens und Lernens, bis er schließlich 2013 sein Weingut organisch-biologisch zertifizieren lassen konnte. In manchen

Jahren ist der Bio-Weinbau extrem herausfordernd und bringt Christoph an seine Grenzen: „2020 war so schwierig. Du bist kurz davor zu sagen: ‚Das mache ich nie wieder‘. Ich musste den Raum verlassen und fünf Minuten lang weinen.“ Letztlich ist die Größe des Weinguts in solchen Jahren seine Rettung. Er hat dann immer noch genug gutes Traubenmaterial, um die gleichbleibend hohe Qualität seiner Weine zu garantieren.

Für Christoph ist hervorragendes Traubengut entscheidend, oberste Priorität hat dabei ein auf den Tag genauer, perfekter Lesezeitpunkt. Maischestandzeit, Spontangärung und ein langes Lager auf der Hefe gehören zu seiner Philosophie im Keller. Dabei macht Christoph, wie er selbst sagt, keine Weine für die Nase, sondern für den Gaumen. Selbst Sorten wie Muskateller und Sauvignon Blanc bleiben im Bukett zurückhaltend, bestechen jedoch durch ihre elegante Struktur mit moderatem Alkohol, gutem Säuregerüst, Saftigkeit, mineralischer Dichte und Nachhaltigkeit am Gaumen.



Das Magazin Falstaff kürte Christoph Neumeister 2019 zum Winzer des Jahres.



Die Ortsweine

Auf den steilen Hängen rund um das historische und weithin sichtbare Kirchenrefugium Straden wachsen Neumeisters Ortsweine, die im Edelstahl und großen alten Holzfässern vergoren werden und 8 Monate auf der Hefe reifen.



Steintal, mit Blick auf Straden



Gelber Muskateller
STRADEN Vulkanland
STK DAC 2023/24 BIO
statt 19,90 €
jetzt 15,90 €* 21,20 €/l

Feine Aromatik von Holunderblüten, Pink Grapefruit mit einem Hauch von grünem Pfeffer und Muskat. Schöne Säurestruktur, eleganter Körper, dennoch mineralisch dicht gewoben. Ein klassischer Aperitif, zu kalten Vorspeisen, Sushi, Schalen- und Krustentieren.



Weissburgunder
STRADEN Vulkanland
STK DAC 2024 BIO
statt 19,90 €
jetzt 15,90 €* 21,20 €/l

Macadamia-Nüsse, dazu Birne, Lindenblüten und kandierte Orangenzesten. Seidig-geschmeidiger Körper mit finessenreicher Säurestruktur, mineralisch-salziger langer Abgang. Elegant zur Kürbissuppe mit gerösteten Kernen, zu Spinatknödeln mit brauner Butter, Zanderfilet mit Apfel-Spitzkohl-Gemüse.



Sauvignon Blanc
STRADEN Vulkanland
STK DAC 2024 BIO
statt 22,90 €
jetzt 17,90 €* 23,87 €/l

Der klassische Steirer! Ein Hauch von Cassis in der Nase, Bergamotte und Aprikose, feine Gesteinsnoten, ausgewogen, saftig, griffig und sehr nachhaltig am Gaumen. Passt gut zu gegrilltem Fisch mit Salbei, Gemüsepflanzen mit Fenchel, Kräuterhähnchen und asiatischen Gerichten.



Grauburgunder
STRADEN Vulkanland
STK DAC 2024 BIO
statt 22,90 €
jetzt 17,90 €* 23,87 €/l

Wiesenblumen, Kumquat, gelbe Früchte und Nüsse. Vollmundiger Körper mit viel Schmelz, stoffig, langes Finish. Hat genug Power für feine Gemüsegerichte mit Butternut-Kürbis, Zwiebelkuchen und Saltimbocca mit Steinpilz-Rahmsauce.

Die Riedenweine

Christoph Neumeister gelingt es bei seinen Ersten und Großen Lagen, die hier Rieden heißen, hervorragend, das jeweilige Terroir auf die Flasche zu bringen. Seine Spitzengewächse haben ein außerordentliches Reifepotential.



Sauvignon Blanc
KLAUSEN Erste Lage
VL STK DAC 2021/23 BIO
2021 statt 34,90 €
jetzt 24,90 €* 33,20 €/l
2023 statt 38,50 €
jetzt 27,90 €* 37,20 €/l

Die Reben wachsen auf kargem Boden mit Sandstein und Muschelkalk in der sehr steilen Riede Klausen mit einer Hangneigung bis zu 65%. Vergärung und Ausbau in großen, alten Eichenholzfässern, 18 Monate Hefelager. Ein vielschichtiger, straff strukturierter Wein mit feinen rauchigen Noten, Kräuterwürze, gelber Stachelbeere, Hagebutte und Zitrus, salziger, langer Abgang. Besonders fein zur Küche der Levante, zu Edelfischen und Jakobsmuscheln.



Morillon
MOARFEITL Große Lage
VL STK DAC 2023 BIO
statt 56,00 €
jetzt 42,00 €* 56,00 €/l

Die Riede Moarfeitl liegt auf einem Hochplateau und ist der älteste Familienbesitz. Die Reben wurden 1990 neu gepflanzt und wachsen auf kalkhaltigem Silt und Schotter. Vergärung in kleineren Eichenfässern, 16 Monate Hefelager in großen, alten Holzfässern. Ein charaktervoller Wein mit gerösteten Nüssen, Sternanis und Orangenblüten, Kernobst und Schwarztee. Fester Körper, saftig, salzige Mineralität und ein würzig-konzentrierter, langer Abgang. Ein vielseitiger Speisenbegleiter zu Gemüsegratins, Risotto mit Pilzen, Wiener Schnitzel, Lamm und Wildgeflügel.



Klausen



Moarfeitl

* Aktionspreise bis 29. Oktober 2025, solange die Vorräte reichen, nicht mit anderen Aktionen und Rabatten kombinierbar. Weitere Informationen, insbesondere zu Alkoholgehalt, Abfüller bzw. Importeur, Allergenen, Nährwerten und Zutaten, erhalten Sie Montag bis Freitag von 9:00 bis 18:00 Uhr und Samstag von 10:00 bis 14:00 Uhr unter unserer Rufnummer: 089/35 63 61-0.