



ÖSTERREICHISCHE WEINBRUDERSCHAFT
KOMTUREI OBERÖSTERREICH

Kulmstraße 7
4210 Gallneukirchen

email: komturei.ooe@24speed.at

Albert Neumeister & Familie, Straden, Oststeiermark

Fachweinprobe 18.4.2005

Organisiert von Michael Schenkenfelder durften wir bei dieser gut besuchten Fachweinprobe den Paradewinzer Albert Neumeister aus Straden in der Südoststeiermark begrüßen.



Herr Neumeister hat den von seinem Vater gegründeten Betrieb ausgebaut und zu einem der führenden österreichischen Weingüter gemacht.

Erst vor kurzem hat er den Weinkeller neu, dem Schwerkraftprinzip folgend, gebaut.



Das alte Weingut wurde zum Top-Restaurant Saziani Stub'n umgebaut.



Hier arbeitet sein Sohn Matthias und als Küchenchef der trotz seiner Jugend schon berühmte Gerhard Fuchs. Mit 18 Punkten zählt die Küche laut Gault Millau zu den acht besten in Österreich!

Das jüngste Projekt ist ein kleines Hotel, das Schlafgut Saziani.



Hier zur Veranstaltung die Notizen von Weinbruder Dr. Helmut Huber:

Der Vater von Albert Neumeister hat schon vor 20, 30 Jahren an die ehrliche Kellerarbeit und die Jahrgangseigenschaften der Weine geglaubt, als er damit noch kein Geschäft machen konnte. Sein Sohn hatte in geänderten Umfeld damit auch wirtschaftlich Erfolg.

2004 war "klassischer" steirischer Jahrgang, mit Säure und nicht allzu viel Alkohol. Trinkt sich leicht, wirft einen nicht gleich um. Weingartentechnisch war das Jahr aber schwierig, vor allem, weil es an den wenigen starken Sonnentagen rasch zu Verbrennungen der Trauben kam. Die Lesezeit war ebenfalls schwierig, weil sehr feucht - zwischen Nebel am Morgen und früher Dunkelheit mußte sehr rasch gearbeitet werden. Traubenschalen sehr spröde bis porös. Resümee: 20 - 30 % mehr Klassik-Weine zu Lasten der Lagenweine, aber letztere dafür sehr dicht und intensiv.

Wenn man ältere Literatur (15 Jahre) ansieht, haben sich die Anforderungen an die Weinbergarbeit wesentlich geändert, wenig Arbeit in den Sommermonaten wie früher ist nicht mehr.

2004 Welschriesling Steirische Klassik (SK) und 2004 Gelber Muskateller SK zum Essen. Klare Sortentypizität, erfrischend.



Neumeister achtet auf sehr sauberes Traubenmaterial, keine Verbrennungen, keine Botrytis (außer bei den seltenen Prädikatsweinen), frühzeitige Kühlung nach der Lese, noch am Ausgang des Weinberges.

2004 Morillon SK: fruchtig, bissl exotisch.

2004 Sauvignon Blanc SK: zartes Cassis, kaum Bitterstoffe, sehr wenig grüne Töne - 15 P

2004 Grauburgunder SK: dicht und fast ein Anflug von Karamel, jedenfalls Bananen in der Nase, leichte Honigtöne am Gaumen. 16 P.

Grauburgunder ist sehr botrytisanfällig, er kann dem aber durch eine spezielle Traubenschnittechnik vorbeugen.

Die Traubenselektion erfolgt nur durch hauseigene Leute an einem Rütteltisch, dort fällt die Entscheidung über die Zuordnung zur Qualität.



2002 Morillon Moarfeitl (dekantiert): intensive Kaffeenase noch durch Holz, dicht, exotische Früchte, sollte noch etwas warten. 17 - 18 P

2003 Morillon Moarfeitl (dekantiert): nasenmäßig verschlossen. Sehr cremig, Holz völlig eingebunden; am Gaumen mehr Druck als der ältere, sehr langer, exotisch süßfruchtiger Abgang. 18.5 P.

2002 SB Klausen: weiche Cassistöne, wurde in alten Holzfässern ohne BSA ausgebaut. Großartige

Ausgewogenheit zwischen Fruchtsüße und Säure, langer Abgang. 18.5 P

2003 SB Moarfeittl: Maischestandzeit 36 Stunden, kleiner Teil neues Holz, etwas Säureabbau (weniger als 2002). Teil auch Edelstahltank. Wieder deutliche Holztöne, aber durchaus harmonisch, vanillig. Der Abgang (derzeit?) eher kurz. 17P.

2002 GB Saziani (dekantiert): 80 % neue Alliereiche, kräftiger Wein, läßt an Kalbsfilet mit Morchelsauce denken, was dazu eine ideale Speise wäre. Deutliche Pfirsich- und Bananenanklänge, Vanille, großartige Balance zwischen Säure, karamelligem Körper und Frucht. 18.5 P



2003 GB Saziani (dekantiert): 80 % neue Alliereiche, angedeutet rosiger Schimmer. Wenig Nase, ansonsten sehr ähnlich dem älteren Bruder. Sollte noch liegen, diskret seifiger Anklang vor leicht kaffeegetöntem bananigem Grund. 18 P.

2003 Roter Traminer (kleine Anteile Gelber und Gewürz-) Steintal: Vulkanboden als erstklassige Unterlage. Gerührte Hefe, im großen Holzfaß. DER Hummer- und Garnelenwein! In der Nase der erste Eindruck Aschantinuß, dann angedeutete Safrantöne. Weiter fruchtig, mit genug Säure, um interessant zu bleiben. 18 P.

2003 Roter (etc.) Traminer Steintal Reserve: fast (bis auf Safrananklang) alles wie vor, aber intensiver. 18.5 P

2003 Pinot noir: die Traube läßt er angedeutet schrumpfen, aber nicht zu viel, um nicht ins Marmeladige zu rutschen. 20° KMW, sehr wenig Säure, aber nur neue Fässer. Sand- und Kalklage. Wurde erst im 01/05 auf Flaschen gezogen. Klassische Burgundernase, ebenso elegant und klar sortentypisch am Gaumen, mittellanger Abgang. 16 + P

2003 SB BA Klausen 30 - 70 % Botrytisanteil. Fantastische Balance zwischen Säure, Süße und dem Cassiston ergibt ein bisher ungekanntes Bild eines "Ribiselweines" höchster Klasse. Dabei perfekte Eleganz. 19.5 P.

2002 Welschriesling TBA Saziani 70 - 100 % Botrytisanteil. Weihnachtsbäckerei mit etwas Aranzini, Zimt, nicht so dick wie manche Burgenländer. 18.5 P.

Laaaanger Applaus für eine perfekte Präsentation perfekter Weine (Mitarbeit: Michael Schenkenfelder).



Herzlichen Dank Herrn Neumeister für seine engagierten Ausführungen und für die kostenlose Überlassung der Weine! Besonderen Dank auch an unsere Weinbruderschaftssekretärin (Managerin wäre treffender), die den Abend mit einem üppigen Buffet der Mensa organisierte.

