

WEINGUT NEUEHEIMAT
Muskateller Intuition

(*)



Jahrgang: 2022
Inhalt: 75 cl
Produzent: **Weingut NeueHeimat**
Traubensorten: Gelber Muskateller
Anbaumethode: Biologischer Anbau
Alkoholgehalt: 10.50% Vol.
Auschenktemperatur: 10-12°

Restzuckergehalt: 1.5 g/l
Säuregehalt: 7,4 g/l

Die Trauben stammen von Lagen auf 400-500 m.ü.M. rund um Gamlitz. Die Ernte erfolgt händisch in kleine Lesekisten. Gepresst wird nach einer kurzen Maischestandzeit von 7 Std. Der Ausbau erfolgt im Stahltank. Die Nase zeigt sich mit schöner, sortentypischer Würzigkeit mit Aromen von, getrockneten Rosenblätter und Türkischem Honig, dazu Noten von saftigem Pfirsich, Zitrusfrüchten und einem Touch Exotik in Form von Litschi. Am Gaumen mit feiner Säure Struktur im Auftakt, saftiger Frucht und einer feinen Nussigkeit im Finale.

Empfehlung

Ein wunderbarer Wein zum Apéro, mit kleinen Häppchen dazu, etwa Dörrtomaten-Gurken-Feta Spiesschen, Tatar-Brötchen oder eine würzige Cazpacho, toll aber auch zu mild-scharfen Curry Gerichten.

Produzent

NeueHeimat ist mehr als ein Weingut – es ist ein Statement! Geboren aus einem Herzensprojekt zweier Freunde und seitdem durch die Vielfalt unterschiedlichster Begegnungen geprägt. Inmitten der malerischen Südsteiermark, rund um Gamlitz, entstehen nun auf 11 Hektar biologische Weine mit Seele. Seit 2024 in der Demeter-Umstellung, steht NeueHeimat für einen kompromisslosen Zugang: naturnah, spontan vergoren, minimal geschwefelt und mit Respekt vor dem Lebendigen. Die Weine – mit Namen wie „INTUITION“, „RESONANZ“ oder „CHARAKTER“ – erzählen von Herkunft, Wandel und Achtsamkeit. Jeder Jahrgang ist ein eigenständiger Ausdruck der Natur, jedes Fass ein individuelles Klangbild des Terroirs. Ob Sauvignon Blanc, Gelber Muskateller oder Burgunder – NeueHeimat steht für ehrliche, eigenständige Weine, die sich bewusst abseits des Mainstreams bewegen. Ein Projekt für Menschen, die Wein nicht nur trinken, sondern

fühlen wollen.