



WEINGUT MUSTER  
SÜDSTEIERMARK

## Erde - blanc

**Cépages :** 80% sauvignon blanc, 20% chardonnay.

### **Caractéristiques :**

« Erde » qui signifie « Terre », propose une manière différente et nouvelle de vinification. Ce vin blanc est entièrement fermenté sur moût avec la peau des raisin et les tiges, puis élevé pendant 20 à 24 mois en fûts de bois. Le vin est ensuite exclusivement vendu dans des bouteilles d'argile. Rare et brut, ce bon vin est pour ceux qui souhaitent ouvrir leur champ des possibles dans la dégustation, et se laisser ouvrir à une dimension du goût nouvelle. Le sol est limoneux, sur les pentes raides qui entourent la cave.

### **Vinification :**

Les vendanges sont manuelles, avec une sélection parcelles des raisins du vignoble, fermentation spontanée (sans levures indigène) et pelliculaire dans des fûts de bois, en partie avec les tiges pour les 6 premiers mois, puis 10 à 14 mois de vieillissement en fûts.

On utilise le minimum de sulfite, la biodynamie est d'ailleurs pratiquée dans le vignoble et la cave.





WEINGUT MUSTER  
SÜDSTEIERMARK

## Rotwein - rouge

**Cépages :** Zweigelt, Blaufränkisch, Blauer Wildbacher

### **Caractéristiques :**

Tout simplement nommé «Rotwein» (vin rouge), cette cuvée est une combinaison vigoureuse des cépages rouges, le Zweigelt, le Blaufränkisch et le Blauer Wildbacher, de vieilles vignes sur sol de marne calcaire. Une partie des raisins est foulée avec les pieds, puis fermentent partiellement avec leurs tiges dans le jus. Ce vin rouge est un compagnon de repas intéressant et revigorant.

### **Vinification :**

Vendanges manuelles, sélection parcellaire, égrappage partiel et quelques raisins concassés, fermentation avec levures indigènes pendant 2 semaines en cuves, pressurage doux, puis 2 à 4 années de maturation en fûts. Peu ou pas d'utilisation de soufre, sans filtrage, sans collage.

Les principes biodynamiques sont pratiquées dans le vignoble et la cave, certifié par Demeter, AT-BIO-301  
Température de service: 12-14 ° C.





WEINGUT MUSTER  
SÜDSTEIERMARK

## Gräfin - vin orange

**Cépages :** Sauvignon

### **Caractéristiques :**

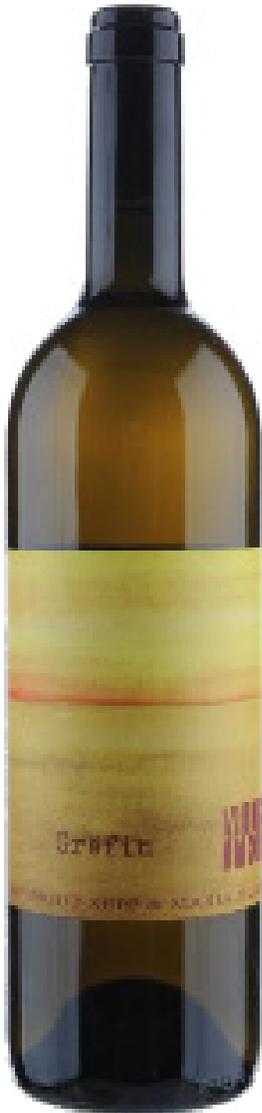
Ce style de vin est aussi appelé «Orange Wine», en raison d'une macération pendant plusieurs semaines avec les peaux de raisins et une certaine quantité de tiges. Un pur Sauvignon blanc dont la fermentation a lieu dans le moût, comme avec les vins rouges.

Ceci confère au vin sa couleur orange inhabituelle et ce goût spécial. Le « Gräfin » (ce qui signifie La comtesse) est riche en tanin, non conventionnel, et apporte au corps et à l'âme une envolée fabuleuse.

### **Vinification :**

Vendanges manuelles, sélection parcellaire, égrappage partiel et quelques raisins concassés, fermentation avec levures indigènes pendant 2 à 4 semaines avec peaux et tiges dans de grandes cuves et tonneaux en bois, pressurage doux sur une période de 4 heures, sans additifs, aucun filtrage du moût, une utilisation minimale de soufre, puis 2 ans de vieillissement en fûts.

Les principes biodynamiques sont pratiquées dans le vignoble et la cave, certifié par Demeter, AT-BIO-301  
Température de service: 12-14 ° C.





WEINGUT MUSTER  
SÜDSTEIERMARK

## Graf Sauvignon - blanc

**Cépages :** Sauvignon

**Caractéristiques :**

Ce Sauvignon Blanc de notre vignoble « Graf » rayonne de beauté. Ce vin vif contient une palette de variétés aromatiques, du fruité aux épices, il séduit par sa profondeur, son potentiel. Du plus loin qu'on puisse se souvenir, le domaine a été appelé « Graf ». Les vignes, sur des pentes raides de marne calcaires et argileuses, ont un rendement plus faible lequel donne ce caractère distinctif de Graf.

**Vinification :**

Vendanges manuelles, sélection parcellaire, égrappage, pas d'additifs, aucun filtrage du moût, pressurage doux sur une période de 4 heures, fermentation avec levures indigènes dans de grands fûts de chêne, utilisation minimale de soufre, 2 ans de vieillissement en fûts de chêne.

Les principes biodynamiques sont pratiquées dans le vignoble et la cave, certifié par Demeter, AT-BIO-301  
Température de service: 12-14 ° C.





WEINGUT MUSTER  
SÜDSTEIERMARK

## Graf Morillon - blanc

**Cépages :** Chardonnay

**Caractéristiques :**

Ce Chardonnay tiré de vieilles vignes s'exprime avec élégance et complexité. Du plus loin qu'on puisse se souvenir, le domaine a été appelé « Graf ». Les vignes, sur des pentes raides de marnes calcaires et argileuses, ont un rendement plus faible qui donne ce caractère distinctif de Graf.

**Vinification :**

Vendanges manuelles, sélection parcellaire, égrappage, pas d'additifs, aucun filtrage du moût, pressurage doux sur une période de 4 heures, fermentation avec levures indigènes dans de grands fûts de chêne, utilisation minimale de soufre, 2 ans de vieillissement en fûts de chêne.

Les principes biodynamiques sont pratiquées dans le vignoble et la cave, certifié par Demeter, AT-BIO-301  
Température de service: 12-14 ° C.

