

## Neuburger betont.2015

„Die Betonung liegt auf dem Verzicht von Zusätzen und groben Eingriffen. Puristischer geht's fast nicht mehr.“



<i>Rebsorten:</i>	100% Neuburger
<i>Degustation:</i>	Helles Gold, Klare Nase: Nuss- und Pfirsich. , Koriander, Birnen und Feuerstein. Am Gaumen engmaschig mineralisch und salzig. Dichte Struktur mit animierender Säure und langem Abgang. Atmet noch.
<i>Trinktemperatur:</i>	12 – 14°C
<i>Speiseempfehlung:</i>	Currys, Geflügel, roher Fisch, frische Salate, orientalisch Gewürztes oder einfach solo.
<i>Vinifikation:</i>	Die Trauben wurden Anfang September handgelesen. Nach dem Reben, wurde der Wein ein paar Tage auf der Maische angegoren. Danach wurden die Beeren gepresst und der Saft ohne Beigabe von Reinzuchthefen in 700L eiförmigen Betongefäßen vergoren. Dort fand auch der Säureabbau statt. Nach einer 7-monatigen Lagerung auf der Hefe wurde der Wein im Mai 2016 ungefiltert gefüllt.
<i>Alkohol:</i>	11,5 Vol%
<i>Restzucker:</i>	1 g/l
<i>Säure:</i>	5,5 g/l
<i>Jahresproduktion:</i>	1.200 Flaschen