



Neuburger betont. 2017 BIO

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

<i>Rebsorten:</i>	100% Neuburger
<i>Weingärten</i>	Circa 50:50 aus der Riede Gritschenberg – Kalk und der Riede Buschenberg - Schiefer
<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. Entwickelt sich im Glas.
<i>Trinktemperatur:</i>	12 – 14°C
<i>Speiseempfehlung:</i>	Gebackenes Österreich Style, roher Fisch, frische Salate, orientalisches Gewürztes oder einfach solo.
<i>Vinifikation:</i>	Die Trauben wurden Ende August 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 fertig vergoren. Dort fand auch der Säureabbau statt. Nach einer 7-monatigen Lagerung auf der Hefe wurde der Wein im Mai 2018 ungefiltert gefüllt.
<i>Alkohol:</i>	11,5 Vol%
<i>Restzucker:</i>	1 g/l
<i>Säure</i>	6,0 g/l
<i>Jahresproduktion</i>	1.400 Flaschen