



MANTLERHOF

KREMSTAL · Österreich

NEUBURGER Hommage 2022

Entstehung

Durch intensive Handarbeit im Weingarten und aufwändiges Traubenteilen während der Vegetationsphase, sowie sehr penibles Selektionieren während der Lese konnten wir perfekte Trauben in den Keller bringen. Sehr sanfte Pressung nach circa 6h Mazeration. Spontane und langsame Vergärung.

Jahrgang

2022 war sehr abwechslungsreich. Die Vorzeichen standen auf heiß und trocken. Ein ungewöhnlich feucht warmer Frühsommer sorgte zwar für ausreichend Niederschlag, leider aber auch für Ernteeinbußen aufgrund von Pilzbefall. Die Witterung während der Reife und der Lese war wieder trocken und heiß. Die Weine sind intensiv in der Frucht, dezenter in der Säure und schön ausgewogen.

Weinbeschreibung

Extrem dicht, lang und cremig. Sehr gut ausbalanciert mit einer typisch nussigen Nase und nussigen Noten am Gaumen. Eine feine Tannin-Struktur sorgt für angenehmen Trinkfluss. Ein kompletter Wein, der voll überzeugt.

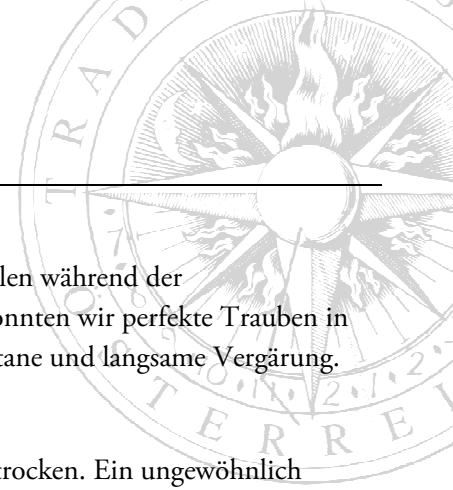
Essensbegleitung

Wenn man nicht weiß, was passen könnte, greift man im Zweifelsfall zum Neuburger. Durch seine ausgeprägte, aber nicht aufdringliche Cremigkeit, wahrlich universell einsetzbar. Besonders elegant bei Spargel- oder Bärlauchsuppen, aber auch bei Ingwer und Curry. Gekochtes Rindfleisch und Cremesuppen. Klassiker zum Schnitzel.

Zucker: 1,2 g/l

Säure: 5,6 g/l

Alkohol:..... 12,5 % Vol



HANDPICKED



VEGAN

