

NEUBURGER - HOMMAGE

Der Weingarten

Ausrichtung

Süd und Süd-Südost

Rebalter

Ø15 Jahre (1992, 2008, 2022)

Sorten

Neuburger

Seehöhe

230m

Unterlage

SO4

Oberboden

Löss

Neigung

5-9°

Edelreiser

Klon 33, Selection Tinhof

Unterboden

Konglomerat Gestein

Der Wein – 2023

Säure

4,6 g/l

Restzucker

2,4 g/l

Alkohol

13,0% VOL

Lese-Termin

26. September 2023

Verarbeitung

Mazeration (90%, 6h)

Ausbau

Stahl

Etymologie und Geschichte

Zuerst von einem Ahnen der Familie, Christof Ferstl, in Spitz an der Donau nahe der Ruine gepflanzt, wurde „Die neue Rebe von der Burg“ schnell zum „Neuburger“. Von dort trat er seinen Siegeszug durch die Wachau an, bis er durch einfachere und prestigeträchtigere Sorten verdrängt wurde. Wir haben diese Sorte am Mantlerhof gepflanzt um aus ihm eine Hommage an unseren Vorfahren zu keltern. Wir werden diese Sorte weiterhin erhalten und pflegen.

Terroir

Der Boden ist hauptsächlich ein kalkhaltiger Rigolboden aus Löss, an einem der Standorte auch mit Schotter durchzogen. Der Neuburger wächst in zwei Top-Lagen, Steingraben und Reisenal. Beide sind stark windexponiert und trocken, eher karg. Die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht sehr hoch.

Weincharakteristik

Ein dichter Wein, der die Balance zwischen lebendiger Frische und sortentypischer Opulenz trifft. Man sagt ihm einen etwas nussiger Charakter nach. Eine feine Tannin-Struktur sorgt für angenehmen Trinkfluss.

Jahrgang 2023

Auf einen trockenen, fast zu warmen Winter folgte ein recht kühles Frühjahr mit ausreichend Regen. Der sehr warme Sommer wurde von gelegentlichen Niederschlägen begleitet, es war nie staubtrocken. Einige spätsommerliche Unwetter ließen uns etwas zittern, aber wir blieben weitgehend verschont. Perfektes Wetter vor und während der Lese führte zu Hochstimmung in der Mannschaft.

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.

