



## 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 – 2024

**Säure**

5,2 g/l

**Restzucker**

2,2 g/l

**Alkohol**

13,0% VOL

**Lese-Termin**

6. September 2024

**Verarbeitung**

40% Ganztraubenpressung

60% Gequetscht, direkt gepresst

**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 Reistenthal. 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 2024

Rund um Ostern zeigte der Frühling, dass er beinahe sommerliche Temperaturen kann, das führte zum bis dato frühesten Austrieb der Betriebsgeschichte. Einige Frostnächte in der zweiten Aprilhälfte führten zu erheblichen Ertragsausfällen. Das restliche Jahr war klimatisch recht Wein-freundlich. Ausreichend Niederschlag und keine allzu intensiven Hitzewellen. Eine sehr frühe Ernte, bereits in der letzten Augustwoche. Während der Ernte fielen die Temperaturen innerhalb von 3 Wochen von 35°C auf 5°C. Reife Weine mit freundlicher Säure und viel Textur.

### 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.

