

DATENBLATT

NEUBURGER RIED VORDERNBERG 2018 (NIEDERÖSTERREICH)

BESCHREIBUNG

Das perfekte Paar. Neuburger braucht Sonne, Kalk und Löss, der Vordernberg bietet alles davon im Überfluss. *Gehaltvoll und konzentriert.* In der Jugend Apfel- und Kräuteraromen, gereift zunehmend exotische Noten.

MERKMALE	Sorte:	100% Neuburger
	Region:	Kremstal
	Lese:	Reine Handlese und Selektion im Weingarten
	Boden:	Löss
	Lage:	Ried Vordernberg, Gedersdorf
	Ertrag:	40 hl/ha
	Reife:	19,0°KMW; 95° Öchsle
	Vergärung:	Im Stahltank & 500L Holzfass
	Ausbau:	Im Stahltank & Holz, Lagerung auf der Vollhefe und teilweise Feinhefe
	Alkohol:	13,0 Vol.%
	Säure:	5,5 g/l
	Restzucker:	1,0 g/l
	Serviertemp.:	9°C

SPEISENEMPFEHLUNG

Asiatische Küche, Spargel, Pilzgerichte oder gereifter Käse

