

NEUBURGER 2017 RIED THAL



Die Ried:

Die Ried Thal befindet sich im Süden von Langenlois. Die Reben wachsen hier auf sandigem, teils stark kalthaltigen Lössböden mit Kieseinlagen.

Weinbeschreibung:

Würzig am Gaumen, reife Birnen, Haselnüsse, ein Hauch von Tabakblättern, sanft und gut strukturiert, langer Abgang.

Auf Grund der hohen Anforderungen dieser autochthonen Sorte, ist dieser Wein zur Rarität geworden. Ein vielschichtiger Speisenbegleiter mit langer Lagerfähigkeit.

Vinifikation:

Die vollreifen Trauben wurden Anfang Oktober selektiv von Hand geerntet und möglichst schonend zum Presshaus gebracht. Dort gerebelt und anschließend einer mehrstündigen Maischestandzeit unterzogen. Nach der sanften Pressung wurde der Most vorgeklärt und temperaturkontrolliert im Stahltank vergoren. Es folgten ca. 11 Monate Reifung im Stahltank auf der Feinhefe und die Abfüllung erst im September darauffolgenden Jahres.

Alkoholgehalt: 13,% vol.
Restzucker: 1,8g/l
Reifepotential: 10 Jahre +
Serviertemperatur: 11° - 13°
Ausbau: trocken