



NEUBURGER 2019

Jahrgang	2019
Geschmack	Trocken
Sorte	Neuburger 100%
Boden	Lehmige Braunerde auf Kalk-Urgestein mit hohem Feinsteinanteil
Alter der Rebstöcke	3 - 39 Jahre
Ernte	17. bis 19. September 2019
Gärung	in gebrauchten Barriques
Säureabbau	Ja
Ausbau	wie Gärung, etwa 5 Monate auf der Feinhefe
Alkoholgehalt	13,0 %
Restzucker	5,0 g/l
Säure	4,0 g/l
Verkostungsnotiz	helles Gelb; im Duft und Geschmack sehr viel mineralisch Noten, weiße Blüten und Marillen; saftig und sehr elegant; typisch nussig; langer Abgang
Speiseempfehlung	Ideal zu hellem Fleisch und zur italienischen Küche. Die trockenen Alternative zur würzigen asiatischen Küche
Serviertemperatur in °C	12
Dekantieren	Nein
Trinkreife	2020 - 2030
Flaschengröße	0,75 L
Verschluss	Schraubverschluss
Qualitätswein	Ja
Bio	Ja
Rarität	Ja
Allergene	Sulfite