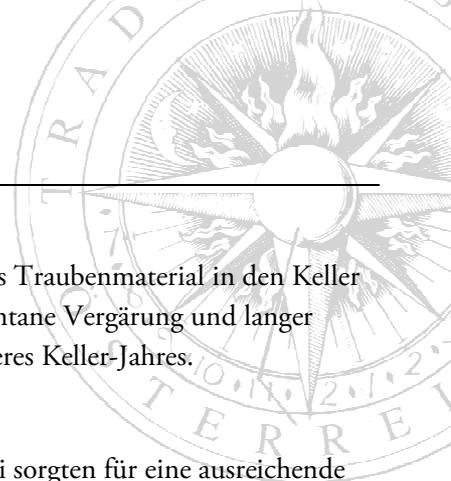




MANTLERHOF

KREMSTAL · Österreich

NEUBURGER 2019 Hommage



Entstehung

Durch intensive Selektion bei der Handlese konnten wir ein sehr gesundes Traubenmaterial in den Keller bringen. Sehr sanfte Pressung nach kurzem Anquetschen der Beeren. Spontane Vergärung und langer Kontakt mit der Hefe. Gefüllt 2020. War sicher eines der Highlights unseres Keller-Jahres.

Jahrgang

Heiß, trocken und windig war das Jahr 2019. Intensive Regenfälle im Mai sorgten für eine ausreichende Grundversorgung der Reben über kritische Phasen der Entwicklung hinweg. Alles in allem aber doch zu trocken. Kaum Krankheitsdruck. Die Lese war früh, 2te September Woche, bei idealem Lesewetter.

Weinbeschreibung

Obwohl der Restzucker recht niedrig ist, bringt der Neuburger eine ausgeprägte Extraktsüße mit. Extrem dicht, lang und cremig. Sehr gut ausbalanciert mit einer typisch nussigen Nase und nussigen Noten am Gaumen. Ein kompletter Wein, der voll überzeugt.

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.

Zucker: 2,5 g/l

Säure: 4,7 g/l

Alkohol: 13,0 % Vol



HANDPICKED



VEGAN



MANTLERHOF

KREMSTAL · Österreich



HOMMAGE Neuburger



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.

Boden

Der Boden ist hauptsächlich ein kalkhaltiger Rigolboden aus Löss, an einem der Standorte auch mit Schotter durchzogen. Stark windexponiert und trocken ist die Lage eher karg. Der Neuburger wächst auf zwei Top-Lagen, Steingraben und Reisenthal.

Klima

Das aus dem Osten kommende heiße, pannonische Klima trifft im Kremstal auf das kühlere, kontinental beeinflusste Klima des höhergelegenen Waldviertels. Am Tag erwärmt sich die Region rasch, abends fließt die kühle Luft von der Böhmisches Masse kommend wieder ein, das zu Temperaturunterschieden von bis zu 25°C führen kann.

Weincharakteristik

Ein dichter Wein, der die Balance zwischen lebendiger Frische und sortentypischer Opulenz trifft. Man sagt ihm einen etwas nussiger Charakter nach.

