

Neuburger 2023 Thermenregion DAC

Traditionelle Rebsorte der Thermenregion

Lage: Auf den Zuckermanteln - diese Lage ist ein Gebiet in der Großlage Vierpatz
Böden: Ein sehr seichter Sandboden, in tieferen Schichten findet man groben Kies und Schotter

Vinifikation:

maschinelle Ernte, Traubenschonende Verarbeitung, kontrollierte Vergärung im Edelstahltank

Erntedatum: Ende September

Erntegradation: 17,5 ° KMW

Alkohol: 12 %vol

Säure: 5,8 g/l

Restzucker: 3 g/l

Trinkreife: 2024-2029

Beschreibung:

Feiner Duft nach Mandel- und Nussaromen. Am Gaumen saftig- fruchtig mit einem perfekten Zucker- Säurespiel. Im langen Abgang findet man feine Trockenfrüchte und harmonische Kernobsttöne.

Auszeichnung:

Niederösterreich Gold

Speisenbegleitung:

Durch seinen neutralen Charakter ist der Neuburger ein facettenreicher Speisenbegleiter - von Hausmannskost bis zu Geflügel oder Fisch.

Verschluss:

Drehverschluss

Qualitätskennzeichnung:

Qualitätswein

Produktion:

Nachhaltige Produktion