



Fuhrgassl-Huber

Neuburger, Neustift am Walde 2018

Neustift

Neuburger

Rebsorten

13 %

Vol. Alkohol

7 g/L

Säure

1 g/L

Restzucker

Trinkreife

Schraub

Verschluss

0,75 l

Inhalt



Information

Neuburger vom Neuberg aus Neustift? Ein Wortspiel, das Grund genug ist, Ihre Aufmerksamkeit anzuregen. So viel "Neu" und doch einer der ältesten autochthonen Rebsorten Österreichs, die leider von vielen Winzern unterschätzt wurde und in Vergessenheit geriet. Nicht in Neustift am Neuberg! Dort steht er, unser Liebling! Der trotz seines Alters ganz und gar nicht alt wirkt. Schwierig im Weingarten bedurfte es besonders viel Hingabe der Hubers um diese Rebsorte zu erhalten.

Lagen/Böden :

Der Neuberg ist in Neustift die steilste Lage, mit geringer Lehm-Löss Auflage auf dem kalkhaltigen Ausläufer des Wienerwaldes. Die Hänge sind 100% nach Süden gerichtet, die Hangneigung entspricht steirischen Verhältnissen, durch die kühlen Wienerwaldnächte entwickelt sich die einzigartige Aromatik.

Sensorik:

Der Neuburger überzeugt mit einem klaren strahlenden strohgelb. Die sortentypischen Aromen von Grüner Walnuss, weißen Frühlingsblüten, weißem Tee, leichte Noten von Sauerteigbrot und frischer Minze. Am Gaumen liefert die zweimalige Ernte ein rundes Trinkvergnügen. Salzig, mineralisch, frische Zitrustöne von Pomelo und Kumquat, ein Hauch von Akazienhonig schwarze Walnüsse und frischen Haselnüssen werden von einer gut eingebundenen Säure begleitet.

Vinifikation: 100% Stahltank

Jahrgangsbeschreibung :

Das erste Jahresviertel war überdurchschnittlich mild und sehr trocken, Kälteperioden Vorjahr blieben aus. Bei frühen Sorten begann das Knospenschwellen aufgrund der milden Witterung teilweise bereits Ende März. Der April, wechselhaft und warm, versorgte die Reben mit ausreichend Niederschlag. Der kälteste Mai seit 1991 verzögerte die Entwicklung der Reben. In allen Weinbaugebieten wurde die Blüte bis Mitte Juni relativ zügig beendet. Der wärmste, sonnigste und trockenste Juni seit Beginn der Aufzeichnungen, sollte in die Geschichtsbücher eingehen, auch Juli und August waren überdurchschnittlich warm. Mehrere Hitzewellen mit teils schweren Gewittern und sintflutartigen Regenfällen prägten diese Sommermonate. Die Ernte gestaltete sich durch den milden September und warmen Oktober sehr angenehm. Wien konnte hervorragende Qualitäten in etwas geringerer Menge als 2018 einbringen. Das schöne Lesewetter erlaubte zügiges Arbeiten ohne Unterbrechungen, so konnte man in Wien Mitte Oktober mit der Ernte beenden. Die Weine dieses Jahrgangs präsentieren sich fein, sortentypisch, mit guter, schön eingebundener Säure. ☒

Speisenempfehlung:

Klassische Wiener Küche, Wiener Schnitzel, Wiener Backfleisch, Kalbsbutterschnitzel oder auch Surschnitzel. Der Neuburger eignet sich aber genauso zum Gammelschmalzbrot oder einem Wurstsalat.

WIEIN



