

grassl

RIED NEUBERG GÖTTLESBRUNN 2018

Die Rubin
CAR
NUM
TUM
Weingüter

Aus bester Aussicht.

Der nach der begünstigten, windgeschützten und leicht nach Südosten abfallenden Lage benannte Neuberg ist sozusagen der große kleine Bruder des Bärnreiser und mit fast 90% heimischen Rebsorten ein klassischer Göttlesbrunner. In Verbindung mit dem eher jüngeren Rebbestand (rund 25 Jahre) bringt dieser Ortswein immer sehr charakterstarke Weine hervor, die stets ein wenig früher zugänglich sind als die großen vom Bärnreiser oder Schüttenberg. Dank des kleinen Merlot-Anteils zeigt er sich zudem auch ein wenig unkomplizierter und lockerer.



KOSTNOTIZ

Tiefdunkles Rubingranat mit opakem Kern, kühlwürziger Duft nach dunklen Kirschen und reifen Zwetschken, Anklänge von feinem Cassisconfit und Brombeeren, kräftiger Körper, feine Länge und markante Tannine im Fond (bis 2028)

Passender Begleiter zu kräftigen Fleisch- und Wildspeisen, Rindfleischvariationen, Gegrilltem und harten Käsesorten

Optimale Trinktemperatur: 16-18 °C

VINIFIKATION

Schonende Lese von Hand in 2 Selektionsschritten Anfang Oktober 2018.

Spontangärung bei max. 30°C durch sanftes Unterstoßen und Überfluten des Tresterhutes, Maischestandzeit 14 bis 18 Tage, anschließend Säureabbau in zu 50% neuen und 50% gebrauchten kleinen Holzfässern und 500l-Tonneaus aus franz. und österr. Eiche, Klärung und Reifung durch schonendes Umziehen und Sedimentation bis zur Abfüllung im Juli 2020.

DATEN

13,9 vol% alc. / 5,6 g/l Säure / 1,2 g RZ trocken

LAGE

Der in geschützter Lage nach Südosten abfallende Neuberg ist für uns recht untypisch, da der Boden äußerst tonreich und lehmig ist. In heißen Sommern ein unschätzbare Vorteil, da er dadurch gut Wasser für die Reben speichern kann. Am leichten Oberhang steht Sauvignon blanc, auf dem schweren, kräftigen Lehmboden des Hangfußes wachsen Zweigelt und Blaufränkisch.

