



## NEUBURGER 1000-EIMERBERG Smaragd 2017



**Boden und Herkunft:** Die Kultlage 1000-Eimerberg, die auch als Wahrzeichen von Spitz gilt, weist eine Hangneigungen von bis zu 50% auf. Man muss fast Bergsteiger sein, um hier arbeiten zu können. Ein Wein vom 1000-Eimer-Berg ist echte Manufaktur. Die Neuburgerstöcke unseres 1000-Eimerbergs sind über 60 Jahre alt und bringen Weine mit Extrakt, Schmelz und den unverkennbaren nussigen Anklängen hervor.

**Vinifizierung:** Von Hand gelesen am 18. Oktober 2017. Schonende Pressung und Verarbeitung, temperaturkontrollierte Vergärung im Stahltank, Ausbau auf Feinhefe, gereift im großen Holzfass.

**Weinbeschreibung von Weinprofessor Bernulf Bruckner:** Das Duftbouquet nach Steinobst und Birnen, gepaart mit der unverkennbaren Nussaromatik, kündigt sich in der Nase an, komplettiert von einer geschmeidigen Säure und einem extraktreichen Körper. Die nussig-obstigen Elemente ziehen sich konsequent durch bis ins lange Finale.

**Speiseempfehlung:** perfekt zu Gebackenem und Käseplatten.

**Analyse:** Alkohol 13,5%vol, halbtrocken

**Verschluss:** Drehverschluss

**Trinktemperatur:** 12-14°C

**Lagerfähigkeit:** 10-15 Jahre