

Neuburger der Dachs 2015

Valkoviini, Vegan / Rypäleet: Neuburger

27.50 €

Kuvaus

Väriltään kauniin vaaleankeltainen vihrein sävyin. Tuoksussa miellyttävää mausteisuutta, jasmiininkukkaa, salviaa, pähkinää ja paahteisuutta. Maultaan erittäin miellyttävän happoinen ja tasapainoinen kokonaisuus, tuoksut seuraavat maussa. Taustalla veriappelsiinia sekä aavistus mineraalisuutta ja voimaisuutta. Pitkä ja konstailematon jälkimaku. Rypäleet tulevat Auleithen-nimiseltä 1 hehtaarin kokoiselta, erittäin jyrkältä rinnetarhalta, Hinterhaus`n rauniolinnan alapuolelta. Käyminen on tapahtunut tammessa ja viiniä on vielä kypsytetty 14 kuukauden ajan sakkakerroksen päällä ennen pullotusta. Viini on monipuolinen ja sopii käytettäväksi vaikkapa äyriäisten, linturuokien ja vaalean lihan kanssa. Rypäleet: Neuburger 100 % (Risteytys: Roter Veltliner & Sylvaner). Jäännössokeri 6 g/l.

Tuottaja

Sighardt Donabaum

Wachaun Spitzin kylässä, aivan Tonavan rannalla, sijaitsee Sighardt Donabaumin viinitila. Sighardt kasvoi vanhempiensa sukutilalla, mutta myöhemmin muutti opiskelemaan Pohjois-Amerikkaan ja Kanadaan. Huolimatta voimakkaasta vaellushalusta, hän päätti palata perheen esiköisen velvollisuudessa hoitamaan sukutilaa. Matkavuosilta Sighardtilta jäi kiinteä side luontoon, ennen kaikkea metsään ja metsästykseseen. Pohjois-Amerikasta hänellä oli jo kokemusta metsähoidosta ja viinitilan viljelystä hän hankki oppia Saksasta. Nykyään hänellä on 6 ha omia tarhoja ja toiset 6 ha sopimusviljelijöiltä. Vuosituotanto on 50 000-60 000 pulloa. Viineissä on kaikissa paikallisen taitelijan maalaamat eläinaiheiset etiketit ja Donabaumin viineille on ominaista pitkän sakkujen päällä kypsytyksen tuoma runsaus. Hellävarainen käsittely ja spontaani käyminen luonnollisen hiivan avulla luovat hitaasti kypsyvät ja täydellisen luonnolliset viinit.



Ruoka:

Tuotenro: 5330414

Viivakoodi: 0799196199093

Tilavuus: 0,75 l

Alkoholi:

Laatikkokokoko: 6 pullo(a)



www.viinitukku.fi