Neuburger Reserve

Produzent	Josef & Philipp Bründlmayer
Land/Gebiet	Österreich/Niederösterreich
Appellation	Kremstal
Jahrgang	2022
Produkt	Weissweine
Traubensorte(n)	Neuburger (100%)
Ausbau	10 Monate auf der Vollhefe in französischen Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	13.0%
Restzucker	2.0 g/l
Trinktemperatur	9 bis 11 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2030
Inhalt	75 cl
Preis CHF	21.00

«Die Sorte Neuburger ist schon fast ein Steckenpferd von mir», sagt Philipp Bründlmayer – was, wenn man den Wein verkostet, durchaus nachvollziehbar ist. Hier zeigt sich ein Klasse-Wein aus einer vielfach unterschätzten Sorte. Apropos Herkunft: Gemäss DNA-Analysen aus dem Jahr 2013 handelt es sich dabei um eine natürliche Kreuzung aus Rotem Veltliner x Silvaner. Die Sorte Neuburger braucht Sonne und am liebsten Kalk und Löss als Terroir. All dies bietet die Ried Vordernberg im Überfluss, dazu kommt Philipps Winzertalent. Was will man mehr? Seine Reserve ist gehaltvoll und konzentriert – in der Jugend noch straff und anregend, wird sie mit weiterer Lagerung runder und charmanter. Der exotische Fruchtausdruck wird aber immer die Grundlage bilden. Es ist wieder mal Zeit, zu applaudieren!