

## Neuburger SL 2006



Rebsorte(n):	Neuburger
Qualität:	Prädikatswein
Trinkreife:	2008-2015
Analysedaten:	Restzucker: 81,6 g/l
	Säure: 7,5 g/l
	Alkohol: 9,5 %vol
Potential:	2008-2017
Lage:	Riede Straßenäcker, Schotter- und Schwarzerdeboden.
Alter der Rebstöcke:	36 Jahre
Kellertechnik:	Lese Ende Oktober 2006, Maischestandzeit 4 Stunden. Kontrollierte und gekühlte Vergärung im Edeltank bei 16-18 °C. Auf der Feinhefe bis Ende Dezember. Abgefüllt im März 2007.
Verschluss:	Naturkork
Weinbeschreibung:	In der Nase feine Vanille- und Kramellnoten, am Gaumen leichte Zitrustöne, schön eingebundene Restsüße, lange anhaltender Abgang.
Trinkempfehlungen:	12-14 °C
Speisenempfehlungen:	Als Aperitif oder zu Nuss- und Schokoladedesserts.
Auszeichnungen:	awc vienna int. Austrian wine challenge - Silber Medaille Wine Style Asia Award - Silber Medaille
Sonstiges:	Chianti- od. Dessertglas