

Neumayer

Grüner Veltliner 'Engelberg'



TRAISENTAL, NIEDEROSTERREICH, OOSTENRIJK

Millésime 2016

Domein: Weingut Ludwig Neumayer

Het Weingut van Ludwig Neumayer, 9 hectare groot, ligt in de kleinste en jongste wijnregio van Oostenrijk : Traisental-Niederösterreich (770 hectaren). Zijn wijngaarden vormen een mooie mozaïek van verschillende kleine percelen, aangelegd in kleine terrassen, en zijn bijna uitsluitend met witte druivenrassen aangeplant, hoofdzakelijk Grüner Veltliner en Riesling. Daarnaast maakt hij ook geconcentreerde wijnen op basis van Weissburgunder (Pinot Blanc) en Sauvignon Blanc. De arme, kalkhoudende bodem geeft de wijn zijn typische heldere kleur. De wijnen van Ludwig Neumayer kenmerken zich door een uitzonderlijke finesse en een heel mooie aciciteit. Zijn wijnen zijn terug te vinden in toprestaurants in Oostenrijk en ver daarbuiten.

Oppervlakte: 9 ha

Druivensoorten: 100% Grüner Veltliner

Bodem: zand, löss, kalk en klei

Vinificatie:

De handmatige oogst vindt relatief vroeg plaats, laatste week van september. Druiven worden ontrist en dan onmiddellijk kort geperst zodat er weinig tannines vrijkomen. Fermentatie onder gecontroleerde temperatuur (niet al te koud).

Alcoholgehalte: 12,5%

Beschikbare volumes: 0,75L

Verpakking: CC6

Neumayer

Grüner Veltliner 'Engelberg'



TRAISENTAL, NIEDEROSTERREICH, OOSTENRIJK

Millésime 2016

Domaine: Weingut Ludwig Neumayer

Le domaine de Ludwig Neumayer, domaine de 9 ha, se trouve dans la région de vin la plus petite et la plus jeune d'Autriche: Traisental-Niederösterreich (région de 770 hectares). Le vignoble est très morcelé, un mosaïque de différentes petites parcelles, en terrasses. Les cépages principales sont le Grüner Veltliner et le Riesling, mais il fait également des vins concentrés à base de Weissburgunder (Pinot Blanc) et Sauvignon Blanc. Le terroir exceptionnel, calcaire et pauvre, et le savoir-faire de Neumayer nous donnent des vins extraordinaires, qui se font remarqués par leurs finesse.

Superficie: 9 ha

Cépages: 100% Grüner Veltliner

Sol: Sableux, löss, argilo-calcaire.

Vinification:

Vendanges manuelles relativement tôt, dernière semaine de septembre. Egrappage, pressurage immédiat court afin que le vin présente peu de tannins. Fermentation sous température contrôlé (pas trop froid)

Taux d'alcool: 12,5%

Volumes disponibles: 0,75L

Conditionnement: CC6