URWERK M 2018

Triebaumer, Ernst, Neusiedlersee

GESCHMACK

Süße	gering	●○○○○	hoch
Säure	gering	●●●●○	hoch
Körper	schlank	●●●○○	voll
Reife	jugendlich	●○○○○	voll gereift
Intensität	verhalten	●●●●●	ausgeprägt
Mineralität	gering	●●●●○	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	○○○○○	sehr viel Holz
Komplexität	gering	●●●●●	hoch
Länge	kurz	●●●●●	sehr lang

AROMEN

Rose
Holunderblüte
Litschi
Schwarzer Pfeffer
Stein
Orangenschale
Gewürznelke

ANLASS

Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2020 bis 2033
12 bis 14°C
ein bis drei Stunden dekantieren
Weißwein- oder Universalglas

STIL

leicht
finessenreich
erfrischende Säure
trocken

WEINBAU

Rebsorten	Muscat / Muskateller Grüner Veltliner

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung keine Zugabe von Schwefel
Lagerung	großes gebrauchtes Holzfass

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100
Parker Wine Advocate	93/100