

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