



**SOMMELIERUNION**  
AUSTRIA

SOMMELIER EDITION



## **NEUBURGER FEDERSPIEL**

**Domäne Wachau, Dürnstein**

*Leuchtendes Grüngelb; kompakt und vielschichtig in der Nase, reifer Apfel, Quitte, ein Hauch von Zitrus, Walnuss, Mandel und einen Hauch von Muskat, feine Würze; druckvoll und elegant zugleich am Gaumen, sehr saftig, balanciert mit Lebendigkeit, Frische und Struktur.*

### **Herkunft & Vinifizierung**

Gebiet:	Niederösterreich
Region:	Wachau
Lage:	Spitzer Graben
Bodenbeschaffenheit:	Gföhler Gneis, Paragneisschichten: typischer Urgesteinsboden mit geringer Oberbodenaufgabe
Rebsorte:	Neuburger
Ausbau	spontan in großen Holzfässern

### **Analyse & Empfehlungen**

Alkohol:	12,5 %vol.
Säure:	5,9 ‰
Restzucker:	1,9 g/l
Serviertemperatur	10° C
Erhältlich in folgenden Formaten:	75cl

### **Auszeichnungen**

90/100  
falstaff

**Seit 2009 arbeitet die Sommelier Union Austria mit ausgewählten Winzern zusammen, um besondere Wein- und Sektspezialitäten zu fördern. 10 % der Nettoerlöse fließen in die Nachwuchsarbeit der Sommelier Union Austria ein.**