

NEUBURGER - HOMMAGE

Der Weingarten

Ausrichtung

Süd und Süd-Südost

Rebalter

Ø15 Jahre (1992, 2008, 2022)

Sorten

Neuburger

Seehöhe

230m

Unterlage

SO4

Oberboden

Löss

Neigung

5-9°

Edelreiser

Klon 33, Selection Tinhof

Unterboden

Konglomerat Gestein

Der Wein – 2025

Säure

5,2 g/l

Restzucker

7,0 g/l

Alkohol

12,0% VOL

Lese-Termin

12. September 2025

Verarbeitung

60% Ganztraubenpressung
40% Mazeration 6h

Ausbau

Stahl, 6 Monate Feinhefe

Etymologie und Geschichte

Zuerst von einem Ahnen der Familie, Christof Ferstl, in Spitz an der Donau nahe der Ruine gepflanzt, wurde „Die neue Rebe von der Burg“ schnell zum „Neuburger“. Von dort trat er seinen Siegeszug durch die Wachau an, bis er durch einfachere und prestigeträchtigere Sorten verdrängt wurde. Wir haben diese Sorte am Mantlerhof gepflanzt um aus ihm eine Hommage an unseren Vorfahren zu keltern. Wir werden diese Sorte weiterhin erhalten und pflegen.

Terroir

Der Boden ist hauptsächlich ein kalkhaltiger Rigolboden aus Löss, an einem der Standorte auch mit Schotter durchzogen. Der Neuburger wächst in zwei Top-Lagen, Steingraben und Reistenthal. Beide sind stark windexponiert und trocken, eher karg. Die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht sehr hoch.

Weincharakteristik

Ein dichter Wein, der die Balance zwischen lebendiger Frische und sortentypischer Opulenz trifft. Man sagt ihm einen etwas nussiger Charakter nach. Eine feine Tannin-Struktur sorgt für angenehmen Trinkfluss.

Jahrgang 2025

Obwohl in den globalen Statistiken als sehr heißes Jahr geführt, fiel das Wein-Jahr in Österreich eher kühl aus. Ein regenreiches Frühjahr legte ein tolles Fundament für einen gemäßigten, schönen Sommer. Verhältnismäßig kühle Nächte im Spätsommer sorgten für eine tolle Aromaentwicklung. Die Lesezeit war kühl und regnerisch, was die Weine mit einer lebendigen, reifen Säure ausstattete. 2025 ist ein Langstrecken-Läufer, von dem man sich gerne mehr in den Keller legen sollte.

Essensbegleitung

Wenn man nicht weiß, was passen könnte, greift man im Zweifelsfall zum Neuburger. Durch seine ausgeprägte, aber nicht aufdringliche Cremigkeit, wahrlich universell einsetzbar. Besonders elegant bei Spargel- oder Bärlauchsuppen, aber auch bei Ingwer und Curry. Gekochtes Rindfleisch und Cremesuppen. Klassiker zum Schnitzel.

