



## Weissburgunder Wein vom Stein 14% 0,75L JG22 Neumayer

|                |               |                       |                                |
|----------------|---------------|-----------------------|--------------------------------|
| Produkt        | <b>791405</b> | Verpackung            | <b>Einweg</b>                  |
| Nettofüllmenge | -             | Erhältliche Einheiten | <b>KT 6FL</b>                  |
| Volumenprozent | <b>14 %</b>   | Marke                 | <b>Weingut Ludwig Neumayer</b> |

### Weinbeschreibung

|                                 |  |                           |   |
|---------------------------------|--|---------------------------|---|
| <b>Weinkategorie</b>            | Weißwein   | <b>Verschlussart</b>      | Drehverschluss  |
| <b>Jahrgang</b>                 | 2022   | <b>Rebsorten im Cuvée</b> | -   |
| <b>Land Erzeugung</b>           | Österreich   | <b>Restzucker</b>         | trocken / brut  |
| <b>Gebiet Erzeugung</b>         | Niederösterreich   | <b>Restzuckerwert</b>     | -   |
| <b>Winzer</b>                   | Weingut Ludwig Neumayer  | <b>Säuregehalt</b>        | -   |
| <b>Appellation</b>              | Niederösterreich QW  | <b>Glasform</b>           | Weißwein  |
| <b>Rebsorte</b>                 | Weissburgunder   | <b>Trinkreife</b>         | 2 bis 10 Jahre  |
| <b>Weincharakter</b>            | charaktervoll, tiefgründig, reichhaltig  | <b>Speisempfehlung</b>    | Fleischterrine, pikantes Wokgemüse, Meeresfrüchte pikant gewürzt (Curry), Fisch süß-sauer, Kaninchen mit süßlichen Beilagen, mildes Kalbsragout, Schweinefleisch pochiert, Geflügel Curry, Weichkäse mild |
| <b>Bewertung</b>                | Falstaff 95 Punkte von 100   |                           |   |
| <b>Sensorische Beschreibung</b> | Helles Grüngelb, Silberreflexe. Zart nussig unterlegte Kräuterwürze, Anklänge von weißem Kernobst, kandierte Orangenzesten, tabakige Nuancen. Kraftvoll, stoffig, feine Fruchtsüße, gelbe Pfirsichfrucht, mineralisch, angenehmer Säurebogen, seidige Textur, zart salzige Nuancen im Abgang, zeigt Länge, sicheres Reifepotenzial. (Peter Moser - Falstaff, 10.07.2023) |                           |   |