



## Neuburger Freyheit 2014

### CHARAKTER

*Mit Putz und Stingl.* Keine Angst vor Fruchtfleisch und Hautkontakt, kaum Schwefelgabe, dafür jede Menge eigene Hefe. Grapefruit, Flower Power, ein Haufen Steine und dazu eine Handvoll Kräuter. An Aromen mangelt es diesem Wein nicht, vor allem dann, wenn man noch das Salz dazu addiert, das sich über Zunge und Gaumen legt. Der Neuburger nimmt sich allerdings die Freyheit, sämtliche Aromen dezent und in Schichten preiszugeben. Geduld und Luft tun folglich gut. Ordentlicher Spannung stehen emphatische Säure und eine filigrane Textur gegenüber. Über den gesamten Gaumen von einer Leichtigkeit getragen. Durch den direkten Abzug vom Fass in die Flasche erhalten wir die natürliche Frische und Lebendigkeit sowie die charmanten Gerbstoffe. **Achtung, vor Genuss schütteln!**

### WURZELN

Die lehmig-kalkig-sandigen Sedimentböden sind naturgemäß nährstoffarm und eher karg, was der mittlerweile rar gewordenen Sorte sehr entgegenkommt und zu einem ausgeglichenen Wachstum der Reben führt. Stammt aus der Mönchhofer Riede *Kurzberg* und aus kalkreichen Rieden vom Leithagebirge.

### ENTSTEHUNG

In die Flasche gebracht im ewigen Kreislauf der Natur sowie mit viel Handarbeit und Behutsamkeit. Die Weingärten befinden sich in Umstellung auf biodynamische Bewirtschaftung. Handverlesen Anfang September, kurz auf der Maische belassen. Spontane Gärung und biologischer Säureabbau. Im großen Eichenfass gereift, unfiltriert abgefüllt.

### NÜCHTERN BETRACHTET

100% Neuburger • 11.5% Vol. • 5.6 g Säure/L • 1.0 g Restzucker/L • Format (L): 0.75  
Abgefüllt Anfang August 2015