

# NEUBURGER TRADITION LEITHABERG DAC 2024

KIRCHKNOPF  
WEINGUT

## Wine Description

Die traditionsreiche Leithaberg-Sorte Neuburger ist für uns eine absolute Herzensangelegenheit. Von tiefverwurzelten über 50-jährigen Reben ernten wir kleine Mengen erstklassiger Trauben, die wir schonend verarbeiten und in großen Holzfässern vergären. Nach achtmonatiger Fassreife entsteht ein charakterstarker Neuburger mit feinen, vielschichtigen Fruchtaromen, getragen von einer schönen Cremigkeit am Gaumen.

## Tasting Notes

Verführerischer Duft nach Blüten, Limette, Banane, heller Tabak, saftig-knackige Gelbfruchtigkeit, Steinobst, kandierte Orange, etwas Exotik à la Maracuja, Kumquats, Walnuss, harmonisches wie fein strukturiertes Säure-Frucht-Spiel, toller Spannungsbogen, zarter Schmelz im langen Abgang.

## Food Pairing

Idealer Begleiter zu österreichischen Klassikern wie Wiener Schnitzel vom Kalb, Tafelspitz oder Martinigansl.

Wine Type:	Still wine   white   dry
Alcohol:	12 %
Residual Sugar:	2.1 g/l
Acid:	4.3 g/l
Certificates:	Sustainable Austria
Allergens:	sulfites
Drinking Temperature:	12 - 14 °C
Optimum Drinking Year:	2025 - 2033

## Vineyard

Quality grade:	Leithaberg DAC
Varietal:	Neuburger

## Harvest and Maturing

Lese und Traubenselektion von Hand, kurze Maischestandzeit, schonende Pressung, langsame Vergärung mit Naturhefen in großen Holzfässern (500 - 2000 Liter), Reife und Ausbau für 8 Monate auf der Feinhefe.

## Product Codes

EAN:	9120055600794
EAN / carton 6:	9120055600800



LEITHABERG™