



NEISS

CHARAKTERISTIK DER SPITZENWEINE

Unsere Spitzenweine wachsen ausschließlich in den Lagen Glockenspiel und Burgweg. Die besondere Bodenzusammensetzung, die Hanglage, das Mikroklima und die Auswahl der Reben lassen aus unzählig vielen Einzelfaktoren einen großen Wein entstehen. Unser Handwerk steht im Einklang mit der Natur, das prägt unsere Spitzenweine.

Für die Arbeit im Weinberg und Keller setzen wir sowohl bei unseren Lagen- als auch bei unseren Spitzenweinen auf reine Handarbeit. Dabei ist uns die manuelle Lese und Selektion der Trauben ebenso wichtig wie die kontinuierliche Entblätterung und der Beschnitt der Rebstöcke. Die Trauben sind unser kostbarstes Gut und entsprechend sorgsam behandeln wir sie auch. Bei der Kelter verzichten wir bewusst auf Pumpvorgänge und gönnen den Weinen zur stärkeren Aromaausbildung lange Maischestandzeiten. Die sowohl bei Weiß- als auch bei Rotweinen angewandte Kaltmazeration ist ein weiterer fester Bestandteil unserer schonenden Weinbereitung.



NEISS



SPITZENWEINE

LAGE: KINDENHEIMER BURGWEG

RIESLING TROCKEN

Empfohlene Trinktemperatur: 8-10°C

INFORMATIONEN ZUR LAGE

Im Schutz eines alten Steinbruchs befindet sich die Lage Burgweg, die ein einzigartiges Mikroklima aufweist. Aufgrund ihrer windoffenen Höhenlage, dem wärmespeichernden und massiv kalksteinhaltigen Boden liegen hier ausgezeichnete Wachstumsbedingungen für die Rieslingreben vor.

AUSBAU

Die Trauben aus dem Burgweg lesen wir selektiv per Hand, dabei reduzieren wir den Ertrag auf ca. 3.500 l/ha. Um die Sekundäraromen, die für die Kraft und Fülle des Weins sorgen, bestmöglich aus den Trauben zu extrahieren, setzen wir für den Riesling Burgweg mindestens acht Stunden Maischestandzeit an. Erst nach langer Reifezeit, frühestens im September des auf die Lese folgenden Jahres, geben wir den Riesling in den Verkauf.

SENSORIK

Brioche und süßer Honig, saftige Rosinen und Trauben, vor salziger Mineralik. Ein voller Körper, hoher Extraktgehalt und viel Druck am Gaumen.