



NEISS

CHARAKTERISTIK DER SPITZENWEINE

Unsere Spitzenweine wachsen ausschließlich in den besten Kindenheimer Lagen. 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

WEISSBURGUNDER BURGWEG

Empfohlene Trinktemperatur: 7–10 °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 Reben 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 Burgweg mindestens acht Stunden Maischestandzeit an.

SENSORIK

Volle Nussaromen treffen auf cremige Weinbergspfirsiche. Die elgenate Säure umspielt die Frucht und wirkt animierend. In französischen Barrique-Fässern ausgebaut und mittels Batonnage lange auf der Hefe gereift.