

Neuburger Classic 2024 DAC

classic DAC · Qualitätswein

TROCKEN · WEISS

„Nussig & frisch, Mandelnote. Thermenregion DAC.“

TECHNISCHE WERTE

Alkohol	12,3 % vol
Restzucker	5,3 g/l (trocken)
Säure	6 g/l
KMW	19 °KMW
Lese	03.09.2024
Brennwert	304 kJ / 73 kcal / 100 ml
Prüfnummer	N 14739/25

VERFÜGBAR IN

0,75 Liter	EAN 9120082712538
0,375 Liter	EAN 9120082712545
6er Karton	EAN 9120082712736



WEINBEREITUNG · LINIE CLASSIC

95 Prozent unserer Trauben kommen von Hand. Der Rebler zupft die Beeren ab, statt sie zu dreschen, eine Schlauchpumpe bringt die Maische ohne Quetschen in die Presse.

Statt den Most zu schwefeln, arbeiten wir mit Mosthefen. Die gesamte Maische läuft durch einen Rohrwärmetauscher auf unter 15 °C – kühl genug, um sie vier bis zwölf Stunden stehen zu lassen. Nach der Presse rühren wir den Most sechs Stunden lang immer wieder auf.

Geschönt wird mit reinem Kartoffelprotein: Unser Keller arbeitet zu hundert Prozent vegan. Wir flotieren nicht, sondern lassen alles im Kühlraum absetzen.

Vergoren wird mit einer einzigen neutralen Sektheefe, die wir zu Erntebeginn ansetzen und dann von Tank zu Tank weitergeben. Sie ist neutral, damit man den Weingarten schmeckt und nicht sie.

Der Wein bleibt bis etwa Dezember auf der Vollhefe, wird dann abgezogen und geschönt und liegt bis März auf der Feinhefe. Gefüllt wird Ende März, Anfang April. Ohne biologischen Säureabbau – die Apfelsäure bleibt und mit ihr die Frische.

