

NeueHeimat

DE

CHARAKTER 2021

Datenblatt

Rebsorte(n):

35% Weißburgunder, 30% Sauvignon Blanc, 20% Morillon (CH),
8% Grauburgunder, 7% Muskateller

Lage & Terroir:

Leichter, lehmiger Sandboden mit strukturgebenden
Schotterstreifen, teilweise zu mächtigen Konglomeraten
verfestigt. 400-500 m ü M. in Süd-West-Ausrichtung.

Anbau & Vinifikation:

Biologische Bewirtschaftung seit 2017 nach Bio Austria
Richtlinien. Reduzierter Pflanzenschutz mit Kupfer-,
Schwefel-, Brennessel- und Ackerschachtelhalmpräparaten
und -auszügen (idR. < 1,5 kg Kupfer/Jahr/Hektar). Wir legen
das Wachstum unserer Reben in die vertrauensvollen Hände
unseres Weingartenteams und danken unseren vielfältigen
Nützlingen für ihre Unterstützung. Selektive Handlese in
kleine Lesekisten am 23., 25., 26. und 28. September 2021.
Schwefelfreie Verarbeitung, teilweise Maischestandzeit
von 8 bis 18 Stunden.

Ausbau:

Nach Spontangärung für 12 Monate auf der Vollhefe in 500 l
sowie 300 l Holzfässern ausgebaut. Weitere 18 Monate auf
der Feinhefe gereift. 100% biologischer Säureabbau.
Zugesetzter Schwefel: 12,5 mg/l.
Unfiltriert abgefüllt am 29. März 2024.

Analytische Werte:

13,5% vol. / Säure 8,1 g/l / RZ 1,1 g/l



NeueHeimat

ENG

CHARAKTER 2021

Data sheet

Grape varieties:

35% Pinot Blanc, 30% Sauvignon Blanc, 20% Morillon (CH),
8% Pinot Gris, 7% Muscat Blanc à Petits Grains

Terroir & position:

Light, loamy sandy soil with structural gravel strips,
partly consolidated into thick conglomerates.
400-500 m a.s.l. in south-west orientation.

Cultivation & vinification:

Organic farming since 2017 according to Bio Austria standards. Reduced plant protection with copper, sulphur, nettle and field horsetail preparations and extracts (generally < 1.5 kg copper/year/hectare). We give the growth of our vines in the trusting hands of our vineyard team and thank all our beneficial insects for their support. Selective hand harvest into small harvest boxes on 23, 25, 26 and 28 September 2021. Sulphur-free processing, partly maceration between 8 to 18 hours.

Maturation:

After spontaneous fermentation aged for 12 months on the full lees in 300-500 l oak barrels. Matured on the fine lees for another 18 months. 100% malolactic fermentation.

Added sulphur: 12,5 mg/l.

Bottled unfiltered on 29 March 2024.

Analytical data:

13,5% vol. / Acidity 8,1 g/l / RS 1,1 g/l

