

# FEILER-ARTINGER KURT

## NEUBURGER

## FEILER ARTINGER



Jahrgang:	2020
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Feiler-Artinger Kurt
Alkoholgehalt:	13
Ausschenktemperatur:	8-12°
Traubensorte(n):	Neuburger

### *Empfehlung*

---

Zu Vorspeisen, Terrinen und Pasteten, Fisch und Meeresfrüchten, asiatischen Speisen sowie Hart- und Weichkäse.

### *Degustationsnotizen*

---

Helles Grüngelb, Silberreflexe. Etwas nach Apfelnoten, zart nach Wiesenkräutern, mit einem Hauch von Mandarinenzesten unterlegte mineralische Anklänge. Saftig, finessenreiche Säurestruktur, feine Tropenfruchtanklänge im Abgang, harmonisches Trinkverhalten, individueller Speisenbegleiter.

### *Produzent*

---

Feiler-Artinger Kurt: Kurt und Katrin Feiler führen das Weingut in 3. Generation. Der Betrieb befindet sich mitten in der Freistadt Rust, in einem der historischen Bürgerhäuser. Die 26 Hektar Weingärten liegen rund um die Stadt an den sanften Hängen des 'Ruster Hügellandes'. Seit 2008 werden diese biodynamisch ('respekt-BIODYN') bewirtschaftet. \n

\n

Einzigartig für Österreich ist die Pflege der Begrünung mit Hilfe von drei Mutterkühen. Die früher üblichen Weingartenpfirsichbäume in den Rebzeilen werden ebenfalls besonders gepflegt; ca. 1000 solcher Bäume beleben das Landschaftsbild und erfreuen Insekten und Vögel. Das Weinangebot umfasst die sogenannte 'Ruster Trilogie' 'trocken Weiss' 'Rot' 'Edelsüss (Ruster Ausbruch)'. Dazu gehören auch ein Naturalwein (Welschriesling) und Sekt (Blaufränkisch), Frizzante (Muskat) und ein Pet Nat (Blaufränkisch).