



## Gumpoldskirchner Tradition 2013



Eine Cuvée aus Rotgipfler und Zierfandler – zwei Rebsorten, die nur noch in Gumpoldskirchen in der Thermenregion auf nennenswerter Fläche kultiviert werden. Von unseren Rieden am Fuße des Anningers beziehen wir die Trauben für diesen traditionsreichen, aber zeitgemäß ausgebauten Wein.

---

<b>Alter der Rebstöcke</b>	10 - 20 Jahre
<b>Boden</b>	kalkreicher Braunerdeboden
<b>Erziehungsart</b>	Hochkultur (70 cm Stammhöhe)
<b>Lesedatum</b>	21. bis 22. Oktober
<b>Vinifikation</b>	Vergärung im Stahltank und in großen, alten Fässern, danach drei Monate auf der Feinhefe gelagert
<b>Lagerfähigkeit</b>	2 bis 6 Jahre
<b>Speisenempfehlung</b>	passt hervorragend zur Asiatischen Küche, zu Fischgerichten, Pasteten und Gänseleber
<b>Servicehilfe</b>	Weißweinglas



**Alkohol 12.5 % vol**

**Säure 6.3 ‰**

**halbtrocken**



AT-BIO-401, Österreichische Landwirtschaft

**JOHANNESHOF  
REINISCH**

**Im Weingarten 1, 2523 Tattendorf, Austria  
Tel.: +43 (0)2253/814 23, [www.j-r.at](http://www.j-r.at)**