



Gumpoldskirchner Tradition 2016



Eine Cuvée aus Zierfandler und Rotgipfler – 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.

Alter der Rebstöcke	10 - 25 Jahre
Boden	kalkreicher Braunerdeboden
Erziehungsart	Hochkultur (70 cm Stammhöhe)
Lesedatum	4. bis 18. Oktober
Vinifikation	Vergärung im Stahltank und in großen, alten Fässern, danach drei Monate auf der Feinhefe gelagert
Lagerfähigkeit	2 bis 6 Jahre
Speisenempfehlung	passt hervorragend zur Asiatischen Küche, zu Fischgerichten, Pasteten und Gänseleber
Servicehilfe	Weißweinglas



Alkohol 12.5 % vol

Säure 6,5 ‰

halbtrocken



AT-BIO-401, Österreichische Landwirtschaft

**JOHANNESHOF
REINISCH**

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