



JOHANNESHOF
REINISCH

Gumpoldskirchen „S“ Zierfandler Rotgipfler 2017 BIO

In der Thermenregion ist es Tradition, die beiden autochthonen Rebsorten Zierfandler und Rotgipfler in einer Cuvée zu vermählen. Das Ergebnis ist ein ausgewogener Wein, der den Körper und die exotischen Fruchtaromen des Rotgipflers (40 %) mit der Struktur und den würzigen Zitrus- und Quittenaromen des Zierfandlers (60%) verbindet. Nur in den besten Jahren, wenn genügend gesunde Trauben für einen dritten Lesedurchgang zur Verfügung stehen, können wir diesen Wein keltern, der aus den Rieden Satzling (linkes Bild) und Spiegel (rechtes Bild), stammt. Der Wein wird nach frühestens 4 Jahren in der Flasche freigegeben, um sicherzustellen, dass er seine erste Phase der Trinkreife erreicht hat.



Rebalter zwischen 1985 und 2006

Boden moderate to thin layers of brown earth top soil over limestone rich sub soils.

Erziehung Doppelter Strecker/Guyot

Ertrag 35hl/ha

Lese in der dritten Oktoberwoche, extra Lesedurchgang

Im Keller Selektive Handlese, gemeinsame Vergärung und 10 Monate Ausbau in gebrauchten 700 l Fässern und Tonamphore (20%).

Trinkreife von 2022 bis 2042

Speiseempfehlung Passt sehr gut zu reichhaltigen Gemüsegerichten, Speisen mit hellem Fleisch oder bestimmten asiatischen Gerichten wie z.B. Shabu Shabu

Service Großes Weißwein- oder Burgunderglas empfohlen
Gekühlt aber nicht kalt bei etwa 12° C servieren
Lagerung an einem dunklen Ort bei 12° C

Aus der Presse „...Zarter Blütenhonig, kandierte Mandarinenzesten, Nuancen von Tropenfrucht, facettenreiches Bukett. Komplex, saftig, feine, gut eingebundene Süße, mineralisch und engmaschig, bleibt haften, feines Karamell, ein kraftvoller Speisenbegleiter mit sicherem Reifepotenzial. Peter Moser, falstaff, 94 P.



INFO-Box

Alkohol 14,0% vol.
Säure 6,8 g/l
Restzucker 7,1 g/l



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

AT-BIO-401
Österr. Landwirtschaft

